



Formation Audit Conseil

NETTOYAGE

BIO NETTOYAGE EN MILIEU AGRO ALIMENTAIRE

DUREE :

2 jours

PUBLIC :

Tout agent de service

PREREQUIS :

Aucun

OBJECTIFS

PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :
Connaître les aspects législatifs et normatifs,
Connaître les mesures préventives dans l'entreprise,
Identifier les produits à utiliser,
Nettoyer les différentes surfaces en appliquant la méthode adéquate,
Identifier les dangers et les risques liés aux opérations de nettoyage et de désinfection,
Organiser des opérations de nettoyage et de désinfection.

MOYENS

PEDAGOGIQUES :

Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques, études de cas.
Moyens pédagogiques : formateur expert dans le domaine

NOTRE PLUS :

SMV ACADEMY
Notre formateur vous accompagne avant, pendant et après la formation.



LES ASPECTS LEGISLATIFS ET NORMATIFS

- ▶ La Directive Hygiène 93/43/CEE
- ▶ La Directive "Biocide" Désinfectant - de la normalisation française à la normalisation européenne



MESURES PREVENTIVES DANS L'ENTREPRISE

- ▶ Les locaux
- ▶ La gestion de l'air ambiant : Les contaminants de l'air
- ▶ Les ateliers de production classiques
- ▶ Les salles microbiologiquement maîtrisées (SMM)



MATERIAUX PRINCIPAUX CONSTITUTIFS DES SURFACES

- ▶ Les aciers inoxydables : nuances et états de surface
- ▶ Les états de surface et leurs caractéristiques
- ▶ Matériaux constitutifs des surfaces : durabilité des polymères composites



ENCRASSEMENT DES SURFACES : SOUILLURES MINERALES, ORGANIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- ▶ Principaux types de souillures
- ▶ Propriétés des souillures " non-microbiologiques "
- ▶ Propriétés des biofilms



LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

- ▶ Les détergents alcalins et alcalins chlorés
- ▶ Les détergents acides
- ▶ Les produits neutres
- ▶ Les agents tensioactifs
- ▶ Les agents séquestrants
- ▶ Le nettoyage par voie enzymatique : une technologie douce et efficace
- ▶ Les désinfectants chimiques
- ▶ Nettoyage et désinfection en milieu humide
- ▶ Local de l'équipe de nettoyage



ORGANISATION DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- ▶ Organisation du nettoyage et de la désinfection du matériel et des locaux
- ▶ Utilisation du système HACCP pour la maîtrise et la structuration des opérations de nettoyage et de désinfection en I.A.A.



SECURITE DU PERSONNEL LIEE AUX OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- ▶ Dangers liés aux produits de nettoyage et de désinfection
- ▶ Dangers liés aux matériels de nettoyage
- ▶ Dangers liés au comportement



LIMITES DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- ▶ Les biofilms
- ▶ Corrosion des surfaces
- ▶ Qualification du personnel
- ▶ Surveillance et validation des opérations de nettoyage et de désinfection
- ▶ Surveillance des opérations de nettoyage et de désinfection
- ▶ Surveillance de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection
- ▶ La surveillance visuelle et chimique
- ▶ La surveillance ou la validation microbiologique
- ▶ Essais de l'évaluation de la contamination des surfaces, de la contamination aéroportée et de la contamination des eaux de rinçage
- ▶ Interprétation des résultats de la surveillance microbiologique
- ▶ Autres méthodes de surveillance
- ▶ Organisation d'un plan de surveillance
- ▶ Validation de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection

• Evaluation de fin de formation

V1. 3/5/2023