





le nettoyage en agro-alimentaire

Les fonctions de désinfection et de nettoyage sont des postes primordiaux dans l'industrie agroalimentaire. Afin de faciliter leur mise en oeuvre et de garantir la qualité de leur réalisation, il convient de bien intégrer les exigences et contraintes qui en découlent.

OBJECTIFS

-  Connaître les normes, les méthodes, les techniques
-  Connaître les outils et les produits spécifiques à l'industrie agro-alimentaire

PROGRAMME

Les industries agro-alimentaires

Application
Enjeux
Risques

Sensibilisation aux normes HACCP

Accessibilité
Démontabilité
Nettoyabilité

Le bio-nettoyage

Spécificités
Paramètres
Protocoles

Le plan de nettoyage et de désinfection

Matériels
Sols, Parois, Plafond
Baies vitrées
Eclairage artificiel
Réseaux de fluides

Les méthodes de nettoyage possibles

Techniques d'intervention
Matériels, accessoires et produits
Canon à mousse
Nettoyeur haute pression

Les consignes de sécurité



PUBLIC

personnels ayant des activités de nettoyage

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches,
documents, supports...

Remise d'une synthèse
pédagogique (livret).

Approche centrée sur les
situations concrètes
rencontrées par les
participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : commissaire aux comptes, sophrologue, médecin, chanteur d'opéra, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur policier, etc...

