Programme de Formation

Conduite du nettoyage et désinfection en IAA (réf : HS007)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Membres de l'équipe de sanitation, responsables production, responsables qualité, responsables technique.

Objectifs pédagogiques

- Identifier l'importance des opérations de nettoyage, de désinfection et de rinçage
- Décrire les différentes techniques
- Construire, valider et appliquer un plan d'hygiène
- Appliquer et interpréter les contrôles

Description

Dans l'industrie agroalimentaire la maîtrise du nettoyage-désinfection est essentielle pour garantir la sécurité sanitaire des produits et prévenir les contaminations microbiologiques. Cette formation vous apporte les clés pour optimiser vos pratiques, renforcer l'efficacité de vos procédures et répondre aux exigences réglementaires et normatives. En appliquant pleinement vos équipes, vous sécurisez durablement vos ateliers et améliorez la performance de votre plan de nettoyage.

Contenu :

- Présentation du monde microbien
  - Germes pathogènes et germes d'altération
  - Facteurs de multiplication
  - Comment limiter la prolifération microbienne
  - Processus de formation des biofilms, cas particulier de Listeria monocytogenes:
    - Comment les mettre en évidence
    - Stratégies de lutte (curatif et préventif)

- Implication sur les opérations de sanitation
  - Analyse des dangers
  - Importance des opérations de sanitation pour la maîtrise de la qualité hygiénique des produits
  - Découpage de l'usine : notions de zone sèche et zone humide, zone sale et zone propre, salle microbiologiquement contrôlée…
  - Conception hygiénique du matériel

- Nettoyage des locaux et du matériel
  - Nature et composition des produits de détergence : notions de pouvoir mouillant, séquestrant, émulsifiant, tensioactif, alcalinité et acidité
  - Critères d'utilisation des produits de nettoyage: type de salissures, nature du support à traiter, dureté de l'eau
  - Facteurs agissant sur l'efficacité de la détergence : action mécanique, température, concentration, temps de contact
  - Précautions d'emploi
  - Mise en oeuvre et techniques de détergence : manuel, par trempage, haute pression, canon à mousse, NEP/CIP
  - Exercice de synthèse

- Désinfection des mains, des locaux, des surfaces et de l'air
  - Principes actifs et formulation des désinfectants: bactéricide, bactériostatique, produit mixte (détergent et désinfectant)
  - Critères d'utilisation des produits désinfectants
  - Facteurs agissant sur l'efficacité de la désinfection : concentration, température, temps de contact, facteurs d'inhibition…
  - Consignes de sécurité à respecter à l'utilisation
  - Modalités de mise en oeuvre

- Le rinçage et plan d'hygiène
  - Principes et règles d'élaboration d'un plan d'hygiène
  - Validation du plan d'hygiène
  - Contrôle et vérification des opérations de sanitation : contrôle visuel, prélèvements par écouvillonnage, par boîtes contact, mesure par ATP-métrie
  - Etude de cas

- Nouvelles modécules et technologies
  - Détergents issus de l'oléo-chimie (tensioactifs d'origine végétale)
  - Le cahier des charges (intrants) spécifique aux revendications agriculture biologique
  - Nouvelles technologies : cryogénie, vapeur sèche, procédé exa-strip, décontamination en lumière pulsée

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis.

Modalités pédagogiques

Alternance exposés illustrés d'un support documentaire et de discussions autour d'études de cas.

Travaux dirigés. Les stagiaires sont invités à apporter, s'ils le désirent, leurs procédures et plans de nettoyage pour les études de cas.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaires ou d'études de cas).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr