

Nettoyage et Désinfection

Objectifs de la formation

Un bon nettoyage et une bonne désinfection sont la base de la sécurité des aliments, de la qualité des produits alimentaires et d'un environnement de travail agréable et sûr. Dans de nombreuses entreprises de production, le nettoyage est effectué par des employés internes, mais souvent ceux-ci ne sont pas suffisamment conscients de la manière correcte de travailler.

Les conséquences peuvent varier allant de la contamination des produits à la détérioration des machines et des matériaux. La formation en ligne utilise des exemples pratiques pour présenter aux salariés les différentes méthodes de nettoyage et les situations dans lesquelles ces méthodes doivent être appliquées.

Objectifs pédagogiques

Après avoir fini cette formation, l'apprenant sait :

- Pourquoi un bon nettoyage est important.
- Quels types de salissure on peut rencontrer.
- Quelles méthodes de nettoyage doivent être utilisées dans différentes situations
- Quels détergents et désinfectants il faut utiliser et comment stocker ces produits correctement.
- Comment utiliser en toute sécurité des nettoyeurs et désinfectants

Groupe ciblé de cette formation

Cette formation s'adresse aux employés qui travaillent ou qui vont travailler dans l'industrie alimentaire, y compris les intérimaires et le personnel de bureau.

Pré-requis

Pour cette formation de base il n'y a pas de pré-requis.

Durée de la formation

Environ une heure

Lieu de la formation

Formation en ligne

Tarif

€ 55,00 hors TVA par salarié formé

Méthode et moyens pédagogique

Cours en ligne interactif

Quiz pour chaque point abordé

Examen final pour valider la compréhension des termes abordés

Programme détaillé de la formation

- *Introduction au sujet*
- *Gros déchets et les matériaux de nettoyage*
- *Saleté collée et les matériaux de nettoyage*
- *Les quatre facteurs pour nettoyer correctement*
- *Petites particules de saleté et les méthodes de nettoyage.*
- *La désinfection et les contrôles de la désinfection*
- *Un examen final*

Modalités d'évaluation

Un examen final avec certificat de réussite à obtention d'un minimum de 80% de bonnes réponses.