

# Prévention des risques liés au nettoyage et à la désinfection

## Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif de renforcer la maîtrise des pratiques de nettoyage/désinfection et la prévention des contaminations microbiologiques par la mise en place d'un plan de nettoyage et désinfection efficace.

## Objectifs pédagogiques

- Identifier les différents types de produits
- Différencier nettoyage vs désinfection
- Appliquer les bonnes conditions d'utilisation (temps de contact, concentration, température, action)
- Comprendre la formation du biofilm et savoir l'éviter
- Prévenir le développement des moisissures
- Comprendre le principe de la fumigation / nébulisation
- Comprendre les types d'autocontrôles (ATP, microbiologie, visuel)
- Lire et interpréter des résultats analytiques
- Mettre en place des actions correctives adaptées
- Identifier les zones à risque (zones propres/sales, contact/non-contact)
- Définir les fréquences de nettoyage
- Choisir un produit adapté en fonction du type de souillure, du matériau, du risque microbiologique
- Structurer un plan de nettoyage formalisé
- Comprendre les caractéristiques de *Listeria monocytogenes*
- Identifier les zones à risque (environnement humide, drains, contenants)
- Maîtriser les bonnes pratiques de nettoyage et désinfection des contenants

## Public

- Équipe Qualité

## Pré-requis

- Aucun

### MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

### Durée de la formation

4.00 heures (0.50 jour)

### Lieu de la formation

Dans vos locaux

### Tarif

Sur devis

### Méthode et moyens pédagogiques

- Power point
- Échanges pendant la formation

### Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par Giovana MONDELLI formatrice, consultante et auditrice qualifiée IFS Food.

### Programme détaillé de la formation

- Présentation de la formation et des objectifs. Introduction & enjeux
  - Rappeler les enjeux sanitaires et réglementaires
  - Risques microbiologiques en agroalimentaire
- Nettoyage / désinfection
  - Prélavage
  - Nettoyage
  - Rinçage
  - Désinfection
  - Rinçage final (si nécessaire)
  - Respect des paramètres
  - Temps
  - Température
  - Concentration

#### MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

- Action mécanique
- Comprendre les produits de nettoyage et désinfection
  - Types de détergents (alcalins, acides, enzymatiques)
  - Types de désinfectants (chlore, ammoniums quaternaires, peroxyde...)
  - Notion de spectre d'efficacité
- Biofilm : formation et prévention
  - Étapes de formation du biofilm
  - Résistance aux désinfectants
  - Lien avec Listeria
  - Action mécanique
  - Alternance de produits
  - Fréquence adaptée
- Prévenir le développement des moisissures
  - Humidité, température, ventilation
  - Zones à risque (plafonds, joints, zones froides)
  - Plan d'actions préventif
- Fumigation / Nebulisation
  - Principe de fumigation / nébulisation
  - Avantages et limites
- Nettoyage et Désinfection des contenants (Risque Listeria)
  - Points critiques liés au risque Listeria
- Interpréter les résultats des autocontrôles
  - Types d'analyses
  - Indicateurs : flore totale, entérobactéries, levures/moisissures, autres
  - Seuils et tendances
  - Notion de dérive vs non-conformité
  - Cas pratique : Analyse de résultats réels + plan d'actions
- Construire un plan de nettoyage efficace
  - Méthodologie (quoi, qui, comment, quand, avec quoi)
  - Zonage (zones propres/sales)
  - Fréquences et criticité
  - Validation et vérification
  - Exercice : Construire un mini plan de nettoyage d'une zone
- Synthèse

**MUTUAL AUDIT**

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

## Modalités d'évaluation

- Quiz fin de formation.
- Exercices réalisés pendant la formation

## Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite. Les supports de formation seront disponibles. En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

### MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

*Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.*

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com