

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.

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

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

7.00 heures (1.00 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

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

- Concentration
- 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