



adhénia formation

6 Bvd SALTGOURDE
PARC TERTIAIRE DU GOLF
24430 MARSAC SUR L'ISLE
T. 05 53 45 85 70
www.adhenia-formation.fr



FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formation Défibrilateur
- Formation Document unique
- Formation CHSCT
- Formation Conducteur de chariots
- Formation ESI équipier de seconde intervention
- Formation Gestion des conflits
- Formation Gestion du stress
- Formation Gestes et Postures
- Formation Habilitation électrique BO, HO, HOV Initiale
- Formation HACCP
- Formation Incendie
- Formation IRP - DP et délégation unique
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail
- Formation Sensibilisation aux risques psycho-sociaux
- Formation Travail en hauteur

PROGRAMME DE FORMATION

SÉCURITÉ & SANTÉ AU TRAVAIL

▲ Formation Sécurité

Entretien de locaux à usage alimentaire

Durée : 1 jour soit 7 heures

Objectifs

A l'issue de cette formation, le participant sera capable de :

- Connaître les exigences en matière d'hygiène alimentaire.
- Connaître les risques spécifiques aux produits élaborés par l'entreprise.
- Maîtriser les consignes relatives à l'hygiène dans l'entreprise.
- Intégrer les éléments d'une démarche responsable en matière d'hygiène alimentaire.
- Participer à la mise en œuvre d'un plan de nettoyage et désinfection.

Participant

Toute personne amenée à être au contact de la matière alimentaire (opérateur, agent de maîtrise, encadrement, direction).

Pré-requis

Aucun

Méthodes et supports pédagogiques

Alternance d'exposés interactifs, d'exercices actifs et d'étude de cas

Un document récapitulatif sera remis au stagiaire en fin de formation

Divers supports sont utilisés au cours de la formation : diaporama, support pour les exercices.

Niveau/ Certification Obtenue

Attestation de stage

PROGRAMME DÉTAILLÉ

1. LES PRODUITS

I Les différents produits nettoyants (abrasif, détergents, décapants...)

I Les différents détergents (alcalins, neutres, acides)

I Les différents désinfectants

I Les produits combinés

I Adapter le produit à la salissure, la technique utilisée et à la surface à nettoyer et/ou désinfecter

I Les risques lors de l'utilisation des produits d'entretien : manipulation, stockage, protocole d'utilisation (dosage...), les enseignements des fiches techniques et fds...

2. LES TECHNIQUES DE NETTOYAGE

I Les 4 éléments essentiels du nettoyage et de la désinfection (TACT, cercle de Siner)

I Les phases du nettoyage et de la désinfection



adhénia formation

6 Bvd SALTGOURDE
PARC TERTIAIRE DU GOLF
24430 MARSAC SUR L'ISLE
T. 05 53 45 85 70
www.adhenia-formation.fr



| Les points forts et points de vigilances des techniques utilisées :

- | Nettoyage en place (NEP)
- | Canon à mousse, nettoyage haute pression
- | Autolaveuse
- | Monobrosse
- | Lavage manuel du petit matériel

3. LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

| Cette partie sera menée à partir des protocoles existants et fournis en amont par l'entreprise.

| Les différents éléments incontournables du plan de nettoyage et désinfection :

- | Produit (nature et concentration)
- | Mode opératoire (matériel utilisé, temps de pause, température...)
- | Fréquence

| Les erreurs à éviter

| Les enregistrements

| Les contrôles possibles :

- | Microbiens (écouvillonnage classique, AT Pmètre, lame de surface)
-