

# UTILISER EFFICACEMENT LES PRODUITS D'ENTRETIEN ET LE MATERIEL DE NETTOYAGE en milieu agroalimentaire

## Objectifs

A l'issue de la formation les apprenants seront capables de :

- Appréhender leur rôle dans la qualité du service rendu .
- Connaître les produits, les matériels et les techniques de nettoyage spécifique au secteur agro alimentaire tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité relatives à leurs postes de travail.
- S'approprier la méthodologie HACCP mise en place
- Maîtriser les risques sanitaires liés aux opérations de nettoyage et de désinfection
- Respecter les procédures mises en place
- Renseigner correctement les documents d'autocontrôles
- Identifier les risques liés au manque d'entretien
- Organiser leur action pour une efficacité optimale.

## Contenu

### METHODE HACCP

#### INITIATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

#### L'ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

- Règlements Européen 852-853 / 2004 - 648 / 2004 - 907 / 2006
- Directive Biocide 98/8/CE
- Les obligations des professionnels
- Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques

#### ANALYSE DES RISQUES PROPRES A L'UNITE DE FABRICATION PAR LA METHODE DES 5 M

- Les risques biologiques
- Les risques chimiques
- Les risques physiques

#### LE SYSTEME DOCUMENTAIRE

- Composition
- Mise à jour

#### LES CONTROLES

- Les auto-contrôles
- Les contrôles extérieurs

### LE NETTOYAGE

#### PRINCIPE DE PROPRETE

- Propreté sensorielle
- Propreté biologique
- Propreté chimique

#### LES PRODUITS DE NETTOYAGE :

- Les familles chimiques des produits
  - Les détergents
  - Les acides
  - Les désinfectants
  - Les solvants
- L'échelle des pH
- La désinfection et les désinfectants
- Les règles de sécurité :
  - pictogrammes, dosages et dilutions

## LES MATERIELS

- Matériel Mécanisé
  - Auto Laveuse
  - Mono Brosse
  - Canon à Mousse
  - Nettoyeur à haute pression
- Matériel Manuel
  - Brosserie
  - Essuyage
- Entretien du matériel

## LES SURFACES ET LES SALISSURES

- Les différentes surfaces à nettoyer
  - Surfaces planes
  - Surfaces verticales
  - Plafonds
  - Plans de travail
  - Machines outils
  - Le N.E.P. (Nettoyage En Place)
- Les Salissures spécifiques du secteur

## LA SECURITE LIES AUX OPERATEURS

- Risque chimique
- Risque électrique
- Gestes et posture pour prévenir les TMS

## LES TECHNIQUES DE NETTOYAGE ET LES METHODES DE TRAVAIL

- Plan de Travail en 4 phases
- Plan de travail en 5 phases
- Plan de Travail en 7 phases

## LE CONTROLE DE SON TRAVAIL :

- Les raisons d'un contrôle approfondi
- Les critères de contrôle
- Définition de la grille de contrôle

## ORGANISATION DU TRAVAIL

- Le Plan de nettoyage
- La chronologie des tâches
- Les fréquences nécessaires
- Les cadences habituelles.