

Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection en agro-alimentaire

OBJECTIFS

- Mettre en pratique les procédures, le savoir-faire et savoir être, nécessaires à la maîtrise de l'hygiène par le nettoyage et la désinfection.
- Appliquer les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852-853/2004, en vigueur aujourd'hui

PUBLIC

Tout le personnel travaillant dans le domaine agroalimentaire

PRE-REQUIS

Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES

Présentations illustrées, échanges, travaux pratiques

MOYENS D'ENCADREMENT

Johanna ROUDAUT, technicienne agro-alimentaire

DUREE

7 H 00

TARIF

280 € HT (prise en charge possible à 100 % par OCAPIAT dans le cadre de l'offre régionale pour les entreprises de moins de 50 salariés)



DATES DES PROCHAINES SESSIONS

Les herbiers :

- 12 avril 2022
- 24 octobre 2022

Bressuire :

- 21 avril 2022
- 25 octobre 2022

PROGRAMME

Introduction des notions de danger et de risque.

- les dangers potentiels
 - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
 - dangers physiques (corps étrangers...)
 - dangers biologiques (allergènes...)
 - dangers microbiologiques

La microbiologie des aliments

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - les toxi-infections alimentaires et collectives
- les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - la qualité de la matière première
 - les conditions de préparation
 - la chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - l'hygiène des manipulations
 - les autocontrôles
 - les conditions de transport
 - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Nettoyage et désinfection

- L'importance des opérations de nettoyage et désinfection
- Choix des produits, en fonction du domaine et du type de production
- Adapter les techniques en fonction du matériel et de l'environnement (TACT)
- Définir, valider et appliquer un plan de nettoyage et désinfection (procédures)
- Contrôler et comprendre les résultats pour agir

La réglementation en vigueur

- Règlements CE 852-853/2004 2.
- Les prérequis (ou le diagramme d'ISHIKAWA)

