FORMATION 4



Mardi 10 mars

Optimisation et validation du plan de nettoyage désinfection

Cette journée de formation présente de façon objective les caractéristiques des produits disponibles sur le marché, leurs fonctions, leurs modalités d'utilisation afin d'optimiser leur efficacité. Les modalités de validation et de surveillance du plan de nettoyage constitueront l'autre point fort de cette formation.

TÉMOIGNAGES

« Formation très intéressante, à recommander »
« Cette formation permet de mieux comprendre le rôle des produits utilisés, à comparer les produits entre eux »

Objectifs

- Acquérir les outils pour optimiser son plan de nettoyage désinfection
- Comparer les produits et les procédés de nettoyage
- Optimiser son plan de prélèvements des surfaces

Intervenante

Valérie PROST
Ingénieur Conseil
MAC 7

Méthodes & moyens pédagogiques

Exposés interactifs
Possibilité de travailler sur les documents des participants
Nombreuses photographies illustrant les applications

Public concerné

Responsable et animateur qualité
Responsable production
Agent de maîtrise

Prérequis: aucun

1 jour

Tarif adhérent : **590 € HT**
Tarif non adhérent : **980 € HT**

PROGRAMME

Contexte

- Les micro-organismes et la formation des biofilms
- L'évolution de la réglementation en matière de molécules chimiques

Quels produits utiliser ?

- Quels produits pour quelles cibles ?
- Pouvoir et normes de désinfection
- Le choix des produits en fonction du type de salissure, de la dureté de l'eau, du type de matériaux
- Les facteurs à maîtriser : le TACT

Exercice

Analyse des fiches techniques et FDS apportés par les stagiaires

Quels procédés de nettoyage désinfection utiliser ?

- Les différentes phases du nettoyage / désinfection
- Les avantages et inconvénients des méthodes de nettoyage : pulvérisation, trempage, mousse, ...
- Cas des NEP : validation et suivi des paramètres clés.
- Organisation et optimisation des techniques de nettoyage : coûts, gains de temps, dosage, temps de rinçage

Exercice

Analyse et identification des pistes d'amélioration des plans de nettoyage apportés par les stagiaires

Suivre l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

- Les techniques de contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection des surfaces : empreintes, écouvillonnage, ATPmétrie, ...
- Les avantages et inconvénients de ces différentes techniques
- Quels germes rechercher ?
- Quelles fréquence de prélèvements, sur quelles surfaces ?
- L'interprétation des résultats

Les nouveautés en matière de nettoyage désinfection

- Les alternatives au chlore
- Les méthodes de nettoyage enzymatique
- La cryogénie, la vapeur sèche, l'extra-strip, la lumière pulsée

Les + de la formation

Apport objectif de connaissances sur les produits de nettoyage désinfection utilisés en industrie alimentaire
Retours d'expérience en entreprises, nombreux cas illustrés
Exemples à partir des produits / plan de nettoyage apportés par les participants

Évaluation du stage

Questionnaire d'évaluation des connaissances

* En cas de restrictions sanitaires, la formation aura lieu **à distance à la même date.** Les exercices proposés dans ce programme seront alors adaptés.