

Formation en Qualité pour Industrie Agroalimentaire

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### CONTEXTE :

Il ne peut y avoir de maîtrise sanitaire sans une parfaite maîtrise du Nettoyage et de la Désinfection de votre entreprise et de vos équipements. Le turnover important des personnes en charges du N&D ou le manque de motivation des opérateurs en fin de journée peut avoir des conséquences. Elles peuvent être sanitaires mais également légalles par rapport à la sécurité des personnes.



### CONTENU ET ATOUTS

Cette formation abordera dans un 1er temps les conséquences d'une mauvaise maîtrise du N&D. la 2ème partie se fera sur le terrain en action de nettoyage avec un coaching et un suivi individuel de chacun des participants. Cette formation fera l'objet d'une préparation importante avec l'utilisation de la vidéo, photos. Nous pourrions également travailler sous une forme de jeux de pistes avec identification des points sensibles de votre entreprise par les opérateurs, utilisation de révélateurs UV et microbiologique.

**👤 PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS**  
Cette formation ne demande pas de pré-requis Responsable équipe, nettoyage, opérateurs de nettoyage, opérateurs de production.

**↔ BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**  
A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de: - choisir le bon produit vis à vis des souillures rencontrés - Utiliser les matériels en places dans l'entreprise - définir précisément les fondamentaux du TACT - Comprendre et respecter les règles de sécurité nécessaire à l'utilisation des produits de N&D Sensibiliser les opérateurs sur l'importance de leurs actions. Redéfinir les bonnes pratiques. Comprendre l'action des produits chimiques pour mieux les utiliser et mieux s'en protéger.

**🕒 DURÉE**  
de 1 à 2 jours

**INTRA**