



# Nettoyage industriel en agro-alimentaire

## Publics concernés

- Etre salarié
- Personnes réalisant des opérations de nettoyage en Industrie Agro-Alimentaire
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

## Objectif de la formation

- Valoriser les opérateurs en s'appuyant sur la technicité du métier et l'importance du Nettoyage et de la désinfection dans leur entreprise

## Niveau d'entrée et pré-requis

- Savoir lire et écrire et calculer
- Comprendre le français

## Modalité d'entrée

- Etre salarié d'une entreprise

## Modalités d'organisation

- Période : toute l'année à définir avec l'entreprise
- Durée et rythme : 1 jour (7h00)
- Lieu : En intra en entreprise

Programme de la formation	Contenu
1 - Les différents types de dangers en IAA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les dangers biologiques</li> <li>Les dangers physiques</li> <li>Les dangers chimiques</li> <li>Les dangers liés aux allergènes</li> </ul>
2 - Les bonnes pratiques d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>Approche des bonnes pratiques avec la méthode 5 M</li> </ul>
3 - Les rôles et les différentes techniques du nettoyage et de désinfection	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le rangement</li> <li>Le nettoyage et la désinfection en milieu sec</li> <li>Le nettoyage et la désinfection en milieu humide</li> <li>Le nettoyage : mécanisé et manuel</li> <li>La validation de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection</li> </ul>
4 - Les différents protocoles	<ul style="list-style-type: none"> <li>En 3 points</li> <li>En 5 points</li> <li>En 7 points</li> <li>Plan de nettoyage et traçabilité</li> </ul>
5 - Les matériels et le produit de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les différents matériels et produits existants dans l'entreprise et leur utilisation</li> <li>Les codes couleurs du matériel et des produits dans l'entreprise</li> <li>Les règles de sécurité pour l'utilisation du matériel et des produits, les EPI</li> <li>Les Eco gestes : eau, électricité</li> <li>Les conséquences d'une mauvaise utilisation de produits : pour le consommateur pour l'utilisateur, pour l'entreprise</li> </ul>

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques

Equipe

Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés

### Modalités d'évaluation

- Evaluation orale et écrite (test QCM)
- Attestation de fin de formation

### Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du Lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation
- Les locaux sont accessibles PMR

### Coût de la formation

- Pour un groupe : 1000 € net de taxes/jour + frais de déplacement du formateur si plus de 50 km de Périgueux
- Le coût de la formation peut être pris en charge par l'entreprise, l'OPCO dont vous dépendez  
*(conditions générales de vente : <http://www.perigord.educagri.fr/cfppa-formations-adultes.html>)*

## Informations et inscriptions :

### CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill  
 24660 COULOUNIEIX-CHAMIER  
 SITE DE MONBAZILLAC  
 Domaine de la Brie  
 24240 MONBAZILLAC  
 Contact : Patricia MARTY

☎ 05.53.02.61.30

☎ 05.53.02.61.31

✉ [cfppa.perigueux@educagri.fr](mailto:cfppa.perigueux@educagri.fr)

🌐 [www.perigord.educagri.fr](http://www.perigord.educagri.fr)

Plan d'accès et indicateurs de résultats sur le site internet

