

PROGRAMME DE FORMATION

FORMATION NETTOYAGE ET DESINFECTION EN MILIEU ALIMENTAIRE - BOUCHERIE

Objectifs

- Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection en boucherie
- Comprendre les techniques du nettoyage et de la Désinfection
- Savoir établir un plan d'hygiène, de nettoyage et de désinfection
- Savoir organiser le suivi qualité du plan de nettoyage

Public

Personnel en charge des opérations de nettoyage et de désinfection en Boucherie

Pré requis

Aucun

Durée

1 jour, 7 heures

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques
- Evaluation des acquis du stagiaire : questionnaire en fin de module
- Attestation de formation et questionnaire de satisfaction

Contenu pédagogique – Programme de formation

1. Rôle et enjeu du nettoyage et de la désinfection

- Définition du nettoyage et de la Désinfection
- Les microbes et les risques TMS
- Les facteurs de développement

2. Les techniques de nettoyage et de désinfection

- Le nettoyage : La détergence, les détergents, les matériels et produits.
- La désinfection : Les désinfectants : les couteaux et autres matériels.
- La sécurité et protection de la santé :
- Les dangers, les règles de prévention, le matériel de protection, les étiquettes, les affichages.
- Travaux pratiques sur le nettoyage d'une zone avec le personnel de production.

3. Le plan d'hygiène, de nettoyage et de désinfection

- Les règles de Stockage du matériel et des produits
- Hygiène du personnel
- La gestion des déchets, les particularités de la boucherie
- Organisation du travail

4. Suivi et contrôle du plan de nettoyage

- Le contrôle du nettoyage et de la désinfection
- Méthodes de vérification du nettoyage
- Démonstrations sur les tests rapides de contrôles des surfaces
- Mise en pratique : exercices pratique
- Synthèse et discussion