

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Être capable de mettre en place
des bonnes pratiques d'hygiène en
industrie agroalimentaire



PUBLIC CONCERNÉ

Personnes issues des bureaux
d'études, bureaux d'hygiène
Professionnels des entreprises de
l'agroalimentaire



DURÉE

37 heures environ

Module 1 — QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRES DES ALIMENTS

Durée approximative : 7 heures

Module 2 — LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION ET LES RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR LEUR MANIPULATION ET STOCKAGE

Durée approximative : 9 heures

Module 3 — LES MÉTHODES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Durée approximative : 12 heures

Module 4 — LUTTE CONTRE LES NUISIBLES ET RAVAGEURS

Durée approximative : 4 heures

Module 5 — MAÎTRISE DE LA VÉRIFICATION ET DE LA SURVEILLANCE

Durée approximative : 5 heures

Module 6 — DÉTERMINATION D'UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Durée approximative : 12 heures

Module 7 — NOTION DES PRINCIPES DU HACCP ET LIEN AVEC LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Durée approximative : 8 heures