

## LA DÉMARCHE HACCP DANS LA PRATIQUE DU NETTOYAGE EN MILIEU AGRO-ALIMENTAIRE

### Objectifs de la formation :

- Assurer les opérations de nettoyage en milieu agro-alimentaire en toute sécurité
- Appréhender le concept de la démarche HACCP

**Public :** Agent de Services, chef d'équipe

**Lieu :** A déterminer

**Pré-requis :** Connaître les techniques de base et la chimie des produits

**Durée :** 1 jour soit 7h

### Accessibilité des publics en situation d'handicap :

Peut être accompagné, aidé par un Partenaire CAP EMPLOI, ou association qui prendra en compte les contraintes liées au poste de travail et à la formation

### Moyens et Méthodes pédagogiques :

Exposés, Exercices, Mises en situation, Démonstrations, Recueil d'idées, Evaluation (QCM/ questionnaire)

### Formateurs :

Spécialisé dans le domaine de la Propreté en milieu spécifique, Sens de la pédagogie

### Contenu de la formation :

#### La méthode HACCP

- Les principes et la mise en place

#### Appliquer les règles d'hygiène de base et de sécurité

- L'hygiène corporelle et le lavage des mains
- Les EPI
- Les vestiaires
- Les circuits de circulation

#### Identifier les zones à risque

#### Maîtriser les protocoles de nettoyage et de désinfection

- Les souillures
- Le choix des produits et du matériel
- Les protocoles
- Les plans d'hygiène
- Le plan de contrôle et le suivi

### Evaluation :

L'évaluation est effectuée tout au long de la session.

Mesurer le degré de satisfaction et l'intérêt des participants et leur capacité à mettre en place le savoir et le savoir-faire acquis.

Une attestation nominative est fournie à la fin du stage.