

OBJECTIFS

- Appréhender les différentes techniques de nettoyage et de désinfection.
- Optimiser le plan de nettoyage et de désinfection de l'entreprise.
- Connaître les critères d'efficacité des produits de nettoyage et de désinfection

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets issus des secteurs agroalimentaires des participants.

Supports :

Diaporama ou Rétro projection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Comprendre la nécessité du nettoyage et de la désinfection

Connaître les paramètres clés du nettoyage et de la désinfection

Utiliser les produits de nettoyage/désinfection combinés

Maîtriser le Nettoyage En Place

Optimiser le Nettoyage Manuel

Réaliser et optimiser le plan de nettoyage et désinfection

Contrôler l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

Nettoyer et désinfecter en toute sécurité

Pour qui ?

- Responsable qualité d'entreprises agroalimentaires.
- Responsables des services production, technique d'entreprises agroalimentaires
- Encadrement chargé du nettoyage et de la désinfection

En pratique

Durée : 1 jour Code : HA - 02

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT :
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com