



Capacités visées :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable d'appréhender les dangers physiques, chimiques, microbiologiques..., susceptibles d'apparaître lors des opérations de nettoyage, de mettre en place un plan d'entretien en tenant compte des contraintes des sites et des moyens mis en œuvre dans l'activité propre, de mettre en place un système de surveillance des critères de maîtrise de l'hygiène des surfaces et de développer l'HACCP au travers de ses prestations de nettoyage.

Apports méthodologiques :

- **Appréhender les dangers physiques, chimiques, microbiologiques susceptibles d'apparaître lors des opérations de nettoyage**
 - Les produits et les matériels de nettoyage,
 - Leurs utilisations

- **Mettre en place un plan d'entretien en tenant compte des contraintes des sites et des moyens mis en œuvre dans l'activité propre :**
 - Les méthodes, les fréquences...
 - Le canon à mousse autonome

- **Mettre en place un système de surveillance des critères de maîtrise de l'hygiène des surfaces :**
 - Les outils de contrôle de prestation professionnel visuels et microbiologiques
 - Le suivi de la prestation et réflexion sur l'objectif à atteindre.

- **Développer l'HACCP au travers de ses prestations de nettoyage :**
 - Analyser la directive 93/43 CEE sur l'hygiène des aliments
 - Identifier la finalité

Mode d'exécution :

- **Durée : 2 jours soit 14 heures**
- **Tout public**
- **Pré requis : aucun**

Documentation remise :

- **Support de formation**