



## RÉALISER LE BIO NETTOYAGE EN MILIEU AGROALIMENTAIRE

Référence : BFC\_FOR\_BIO\_NETTOYAGE\_AGROALIMENTAIRE

Thématique : Technique et maintenance

### Objectif

**Réduire la contamination biologique des surfaces.**

### Public

Chef d'entreprise, conjoint, créateur/repreneur d'entreprise, demandeur d'emploi, salarié.

### Programme

- Découvrir le milieu agroalimentaire :
  - les différentes structures et de locaux
  - les contraintes liées aux denrées périssables
  - les 5 M.
  
- Les grands principes de l'hygiène en milieu agroalimentaire :
  - analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
  
- Mettre en oeuvre les grands principes d'hygiène.
  
- Identifier les bonnes pratiques de l'hygiène.
  
- Connaître les 7 principes de l'HACCP :
  - analyser les dangers
  - déterminer les points critiques
  - définir les seuils critiques pour chaque point critique
  - établir un système de surveillance pour chaque point critique
  - prendre des mesures correctives
  - mise en oeuvre des procédures de vérification
  - constituer des dossiers et tenir des registres.
  
- Le plan de maîtrise sanitaire :
  - différencier nettoyage et désinfection
  - choisir les outils et moyens de contrôles
  - les déchets.

- Connaître les différents produits :
  - le pH
  - le cerlce de Sinner
  - le grande familles des produits
  - les désinfectants
- Construire et respecter un plan de nettoyage :
  - le matériel
  - les déchets
  - développement durable et déchets.

### Durée

3 jours

### Formation complémentaire conseillée

- SST.

### Prérequis et niveau de connaissance préalable

Avoir des connaissances des produits de nettoyage

### Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- Formateur spécialisé dans le domaine d'intervention et sélectionné par la CMA.
- Séance de formation en salle.
- Effectif de 5 à 12 stagiaires.
- Exposés, démonstrations et mises en situation professionnelle.
- Documentation remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

### Suivi et évaluation de l'action de formation

Évaluation formative tout au long du stage - Feuille d'émergence - Attestation de stage.

### Coût de la formation

Coût total pour 3 jours de formation : 735 euros



[voir les conditions générales de vente.](#)

Ces coûts peuvent être pris en charge par les financeurs de la formation. Des offres promotionnelles peuvent vous être proposées par nos services, sous certaines conditions.

Votre conseiller Chambre de métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.

Renseignez-vous en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

### Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez votre place directement en ligne ci-dessous.

### Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté  
65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 03 73 55 20 20

N°SIRET : 130 026 073 00028

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

#### Délivré par:

- 25 - CMA Formation Besançon : 101 Rue de Vesoul - 25000 BESANCON
- 39 - CMA Lons-le-Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

#### Tarifs:

- Tout public - contact