

# ***Nettoyage & assainissement en industrie agro-alimentaire***

## **Plan de cours**

### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

### **DÉFINITIONS DES TERMES UTILISÉS EN ASSAINISSEMENT**

### **BUT DU NETTOYAGE ET DE L'ASSAINISSEMENT**

### **MODULE 1 : LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

- ✓ **SYSTÈME D'INSPECTION**
  - Provinciale
  - Fédérale
  
- ✓ **L'ÉVOLUTION :**
  - Système d'inspection traditionnelle- L'évolution
  - L'adoption du HACCP
  - Le système HACCP- Historique
  - Le référentiel PASA
  - Qu'est-ce que GFSI (Global Food Security Initiative)
  - Les différentes normes du GFSI : BRC – SQF - FSSC 22000 & IFS (Food & packaging)
  
- ✓ **LES CONSÉQUENCES ET LES ENJEUX DU NETTOYAGE ET DE L'ASSAINISSEMENT**
  - L'importance de votre emploi et de l'assainissement
  - La classification des dangers potentiels
  - Des notions de base en microbiologie
  - Les vecteurs des microorganismes (vermines)

### **MODULE 2 : CHIMIE DU NETTOYAGE**

- ✓ **FACTEURS DE DÉCISIONS**  « Clés du succès »
  - L'ÉCHELLE DE pH
  - LA LOI DES CONTRAIRES
  - Saletés organiques (acides)
  - Saletés minérales (alcalines)

- ✓ PRINCIPAUX PRODUITS CHIMIQUES UTILISÉS
  - Dégraisseurs (alcalins souvent moussés)
  - Acides
  - Assainisseurs
  - CODE DE COULEURS DES PRODUITS CHIMIQUES & IMPORTANCE
  - Alcalins chloré
  - Alcalins
  - Alcalins caustique
  - Acides
  - Assainisseur
  
- ✓ DANGERS RELIÉS AUX PRODUITS CHIMIQUES
  - Santé et Sécurité
  - Formation SIMDUT
  - Manutention des produits chimiques
  - Étiquetage des produits chimiques
  - Programme de contrôle des déversements
  - Directive sur les premiers soins
  - Personnel autorisé à manipuler les produits chimiques
  - Sécurité des équipements : démontage /montage

### **MODULE 3 : LES ÉTAPES DU NETTOYAGE**

- ✓ Laver versus assainir
- ✓ Les étapes du nettoyage
- ✓ Les différents procédés de nettoyage
- ✓ Points critiques à respecter
- ✓ Vérification & checklist
- ✓ Systèmes de contrôle
- ✓ Quoi regarder avant la pré-op
- ✓ Ne jouer pas au jeu du chat et de la souris

### **CONCLUSION**

### **ÉVALUATION**