

# FORMATION CSMOTA

## NETTOYAGE EFFICACE... L'incontournable de l'industrie alimentaire

En industrie alimentaire, un processus de nettoyage efficace est primordial pour assurer la salubrité des aliments et la sécurité alimentaire. Un manque d'hygiène peut avoir des conséquences très graves telles que :

- ▶ PERTE DE PRODUITS,
- ▶ PERTE DE CLIENTÈLE,
- ▶ INTOXICATION DU CONSOMMATEUR.

### CETTE FORMATION VOUS PERMETTRA DE :

- Comprendre l'importance du nettoyage et de l'assainissement sur la salubrité des aliments
- Sensibiliser le personnel affecté au nettoyage à l'importance de leur rôle en maîtrisant les enjeux et les conséquences
- Connaître **LES CLÉS DU SUCCÈS** pour un nettoyage efficace
- Reconnaître des souillures à éliminer et le type de surface à traiter
- Choisir le bon agent nettoyant à utiliser
- Identifier les dangers reliés aux produits chimiques
- Vérifier l'efficacité du nettoyage



**CLIENTÈLE VISÉE :** superviseur du nettoyage et de l'assainissement, chef d'équipe sanitation, préposé au nettoyage, personnel du contrôle de la qualité

- ▶ **Coût :** 175 \$ par participant
- ▶ **Durée :** Une journée de 6h

**TAUX DE SATISFACTION DES PARTICIPANTS : 93 %**

**Informations et inscriptions :**  
1 877 449-5335 poste 21  
ou [info@csmota.qc.ca](mailto:info@csmota.qc.ca)



Comité sectoriel  
de **main-d'œuvre**  
en **transformation**  
**alimentaire**



Avec l'aide financière de :

**Commission  
des partenaires  
du marché du travail**

**Québec** 