

# Les bonnes pratiques du nettoyage en milieu alimentaire

## **PUBLIC CONCERNE**

Le personnel travaillant en restauration collective

## **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Informer sur les dispositifs de veille et de sécurité alimentaire.
- Etre capable de définir les objectifs des opérations de nettoyage et de désinfection.
- Sensibiliser le personnel aux démarches qualités HACCP.

## **METHODE PEDAGOGIQUE**

- Echange, partage et analyse d'expérience
- Etude de cas, travail en sous-groupe
- Apports théoriques

## **PROFIL**

Intervenant spécialisé en hygiène propreté

## **DUREE**

2 jours, 14 heures

---

## **PROGRAMME DE LA FORMATION**

- Les risques inhérents aux denrées alimentaires
- Les infections et les toxi-infections alimentaires
- Les micro-organismes et les vecteurs de transmissions.
- Les opérations de nettoyage et de désinfection en restauration collective.
- Les produits désinfectants (normes AFNOR)
- Les protocoles d'entretien en restauration collective
- Les obligations réglementaires et recommandations

---

CREFO

15, rue Papin - 59650 VILLENEUVE D'ASCQ

03.20.19.18.00 - [contact@crefo.fr](mailto:contact@crefo.fr)

[Formulaire de contact](#)