

Hygiène et Nettoyage Industriel en Agroalimentaire

Lien :
https://afrique-formation.com/formation/hygiene-et-nettoyage-industriel-en-agroalimentaire

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AGR32

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Identifier les sources de contamination microbiologique dans un environnement de production alimentaire
- Choisir les produits détergents et désinfectants adaptés à la nature des souillures
- Appliquer strictement le principe du Cercle de Sinner pour optimiser les lavages
- Exécuter les protocoles de nettoyage canon à mousse sans générer d'aérosols contaminants
- Piloter et surveiller les paramètres critiques d'une installation de Nettoyage En Place (NEP)
- Réaliser des opérations de nettoyage en zone sèche sans introduction d'humidité
- Utiliser les méthodes de contrôle rapide (ATP-métrie) pour valider la libération des lignes
- Manipuler les produits chimiques dangereux en respectant les règles de sécurité et les EPI
- Rédiger et mettre à jour des fiches d'instruction de nettoyage claires et visuelles
- Prévenir la formation de biofilms résistants par des actions mécaniques ciblées
- Assurer la traçabilité documentaire requise par les normes HACCP et IFS/BRC
- Détecter les zones de rétention et les défauts de conception hygiénique des équipements

POUR QUI ?

- Agents de nettoyage industriel spécialisés agroalimentaire
- Opérateurs de production polyvalents (nettoyage de ligne)
- Chefs d'équipe de production et superviseurs
- Responsables Qualité et Hygiène (QHSE)
- Techniciens de maintenance intervenant sur les équipements de production
- Responsables de nettoyage (prestataires externes)
- Conducteurs de machines automatisées et pilotes d'installations NEP
- Auditeurs internes en sécurité des aliments
- Responsables de site industriel
- Membres de l'équipe HACCP

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Les fondamentaux de l'hygiène et microbiologie alimentaire

- Compréhension des dangers biologiques (bactéries, levures, moisissures) et risques chimiques
- Mécanisme de formation des biofilms sur les surfaces de production
- Maîtrise des vecteurs de contamination croisée (mains, matériel, air, eau)

2 / Cadre réglementaire et normes (HACCP, ISO, IFS, BRC)

- Intégration du nettoyage dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Exigences spécifiques des référentiels GFSI (IFS Food, BRCGS) en matière d'hygiène
- Responsabilités légales des opérateurs et de l'encadrement

3 / La chimie du nettoyage et de la désinfection

- Classification des souillures (organiques, minérales) et choix des détergents (pH)
- Mécanismes d'action des désinfectants (oxydants, QAC, alcools) et rotation
- Règles de stockage et compatibilité des produits avec les matériaux (Inox, plastiques)

4 / Le Cercle de Sinner appliqué à l'agroalimentaire

- Optimisation des 4 facteurs : Température, Action Mécanique, Chimie, Temps
- Impact de la qualité de l'eau (dureté) sur l'efficacité du nettoyage
- Ajustement des paramètres selon le type de surface (ouverte ou fermée)

Afrique Formation

5 / Techniques de nettoyage des surfaces ouvertes (COP)

- Protocole de nettoyage canon à mousse (prélavage, moussage, rinçage)
- Utilisation de la moyenne et basse pression pour éviter les aérosols
- Nettoyage manuel et brossage technique des zones difficiles d'accès

6 / Nettoyage en Place (NEP / CIP) des circuits fermés

- Fonctionnement des stations NEP (cuves, échangeurs, tuyauteries)
- Paramétrage des cycles (débit, concentration, température, turbulence)
- Validation et surveillance des cycles de lavage automatique

7 / Nettoyage en milieu sec (Boulangerie, Meunerie)

- Techniques d'aspiration industrielle (ATEX) et balayage à sec
- Utilisation de solvants volatils et désinfection alcoolique
- Interdiction de l'eau et gestion de l'humidité résiduelle

8 / Désinfection terminale et désinfection des surfaces par voie aérienne (DSVA)

- Protocoles de nébulisation et thermonébulisation des locaux
- Calcul des volumes et temps de contact pour la désinfection de l'air
- Sécurisation des zones et délais de réentrée

9 / Gestion du matériel de nettoyage et code couleur

- Zoning et affectation du matériel par code couleur pour éviter les contaminations
- Maintenance et hygiène du matériel de nettoyage (raclettes, brosses, centrales)
- Organisation des locaux de stockage des produits chimiques

10 / Contrôle et validation du nettoyage

- Méthodes de contrôle visuel et "test du mouchoir blanc"
- Utilisation de l'ATP-métrie pour un résultat immédiat

Afrique Formation

- Prélèvements microbiologiques de surface (lames gélosées, écouvillons)

11 / Sécurité des opérateurs et risques chimiques

- Lecture et compréhension des Fiches de Données de Sécurité (FDS)
- Port des Équipements de Protection Individuelle (EPI) adaptés aux risques corrosifs
- Procédures d'urgence en cas de brûlure chimique ou d'inhalation

12 / Organisation et documentation du nettoyage

- Élaboration des plans de nettoyage et désinfection (PND)
- Traçabilité des opérations et enregistrement des paramètres
- Gestion des non-conformités et actions correctives immédiates

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 09 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 17 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 12 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
28 Juin au 07 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AGR32
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation