

Bonnes Pratiques d'Hygiène : le plan de nettoyage dans une IAA

STAGE SMSA 17



- **Public :**
Service qualité, responsable HACCP
- **Durée :**
2 jours (14h)
- **Prérequis:**
Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en IAA
- **Objectifs :**
Animer la démarche qualité, communiquer autour de l'hygiène des locaux pour s'assurer de l'implication du personnel
S'assurer de la bonne réalisation du nettoyage et de l'efficacité des mesures en place
- **Méthode :**
Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale.
Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation et simulations

● Contenu :

Première partie (1j) : Nettoyage et communication

- Le suivi du nettoyage et de la désinfection : créer et mettre à jour ses plans de nettoyage
- Procédure de gestion des écarts : rédaction et mise en application
- Animation qualité : communiquer pour sensibiliser le personnel à l'importance du suivi du nettoyage

Deuxième partie (1j) : Evaluation du nettoyage

- Les inspections hygiène
- Créer une grille d'inspection, déterminer les fréquences
- Rédiger un compte rendu et présenter/diffuser les résultats de ces inspections
- Les analyses de surface : fréquence, interprétation et présentation/diffusion des résultats à l'ensemble du personnel

Validation des acquis

Questionnaire individuel de validation des acquis