



Bionettoyage en industrie agroalimentaire : Maîtrisez l'hygiène et la sécurité sanitaire des sites de production

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/bionettoyage-en-industrie-agroalimentaire-maitrisez-lhygiene-et-la-securite-sanitaire-des-sites-de-production>

 DURÉE
4 jours (28h)

 RÉFÉRENCE
AA74

 CATÉGORIE
**Hygiène,
Environnement et
Gestion des Fluides**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les principes du bionettoyage en agroalimentaire
- ✓ Identifier les risques microbiologiques liés à la production
- ✓ Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire
- ✓ Maîtriser les techniques de nettoyage et désinfection
- ✓ Utiliser correctement les produits de bionettoyage
- ✓ Mettre en place un plan de nettoyage efficace
- ✓ Prévenir les contaminations dans les zones de production
- ✓ Contrôler l'efficacité des opérations de nettoyage
- ✓ Assurer la traçabilité et la conformité des procédures

POUR QUI ?

- ✓ Agents de nettoyage industriel agroalimentaire
- ✓ Responsables qualité (QHSE)
- ✓ Techniciens hygiène et sécurité
- ✓ Superviseurs de production agroalimentaire
- ✓ Responsables d'usine agroalimentaire
- ✓ Auditeurs qualité et hygiène
- ✓ Personnel de maintenance en industrie agroalimentaire
- ✓ Toute personne travaillant en environnement de production alimentaire



Programme détaillé

1 / Introduction au bionettoyage en agroalimentaire

- Définition et principes du bionettoyage
- Enjeux sanitaires et industriels
- Importance dans la chaîne de production

2 / Microbiologie appliquée à l'hygiène industrielle

- Types de micro-organismes
- Sources de contamination
- Risques microbiologiques

3 / Cadre réglementaire et normes d'hygiène

- HACCP et bonnes pratiques d'hygiène
- Normes ISO et exigences qualité
- Réglementation agroalimentaire

4 / Produits et agents de nettoyage

- Détergents et désinfectants
- Modes d'action des produits
- Choix des produits adaptés

5 / Techniques de bionettoyage

- Méthodes de nettoyage manuel et mécanisé
- Étapes du bionettoyage
- Protocoles standards

6 / Organisation des opérations de nettoyage

- Plan de nettoyage et désinfection
- Fréquences et zones critiques
- Gestion des équipes

7 / Maîtrise des risques de contamination

- Contamination croisée
- Points critiques de contrôle (CCP)
- Prévention des risques sanitaires

8 / Contrôle et validation de l'efficacité du nettoyage

- Tests microbiologiques
- Audits d'hygiène
- Indicateurs de performance

9 / Traçabilité et amélioration continue

- Enregistrements et documents qualité
- Suivi des opérations
- Amélioration des procédures

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

 27 au 30 Oct. 2026

 Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>

Document généré le 22/09/2026 — Réf : AA74
Afrique Formation — Tous droits réservés