

Fiche Technique:Formation au nettoyage désinfection et maîtrise des biofilms

Formation centrée sur l’alignement des pratiques avec les référentiels, la compréhension des biofilms et la structuration d’un PND auditable. Accent sur preuves d’efficacité, contrôle terrain et amélioration continue.

Objectifs de la formation

- Définir des standards clairs de détersion/désinfection par poste et équipement.
- Réduire les écarts de pratique; sécuriser niches, circuits d’eau et interstices.
- Assurer une traçabilité fiable (qui, quoi, quand, comment, preuves).
- Stabiliser la performance via formation, observation et retour d’expérience.
- Mettre sous contrôle l’apparition/résilience des biofilms avec des indicateurs.
- Ancrer les exigences normatives (NF EN 13697, EN 1276) et la gouvernance (ISO 19011).

Repères clés: réduction cible $\geq 4\text{--}5$ log en conditions représentatives; revues trimestrielles et audit PND au moins 1 fois/12 mois (ISO 19011).

Population cible

- Managers SST, responsables HSE; responsables qualité/hygiène.
- Chefs d’équipe et opérateurs en charge du nettoyage/désinfection.
- Équipes de maintenance; intervenants extérieurs et sous-traitants.
- Sites agroalimentaires, restauration collective, cosmétique, distributeurs d’eau.
- Contextes multi-équipes; ouverture de site, changement de gamme, post-incident.

Programme de la formation

Parcours structuré, axé preuves et mise en pratique terrain.

Module	Objectif principal	Repère
1. Définitions & normes	Vocabulaire commun, preuves d’efficacité	NF EN 13697, EN 1276, PND
2. Risques & surfaces	Cartographier niches et circuits d’eau	AMDEC hygiène, matériaux
3. Méthodes & produits	Combo chimie–mécanique–temps–T°	Temps de contact 5–20 min
4. PND & modes opératoires	Procédures actionnables et traçables	Séquence standard, T°, ppm
5. Déploiement & habilitation	Pratiques robustes, compagnonnage	Quarts témoins, coaching
6. Vérification & amélioration	Contrôles, tendances, revues	ATP, prélèvements, audits
7. Applications sectorielles	Cas agro, restauration, cosmétique, eau	Vigilances spécifiques
8. Erreurs & parades	Pièges récurrents et contrôles courts	ATP, dilutions, rinçages

9. Bonnes pratiques & REX	Standardisation et preuves terrain	Essais en triplicat
10. Sécurité opérateurs	FDS, EPI, compatibilités chimiques	Oxydants/acides, rejets

Étape 1 – Cadrage et analyse des risques

- Diagnostic PND, AMDEC hygiène, mapping des points critiques.
- Vigilance: sous-estimation des niches et biais d'habitude.

Étape 2 – Cartographie des surfaces et circuits d'eau

- Matériaux, états de surface, accessibilités, points morts hydrauliques.
- Vigilance: angles morts (coudes, by-pass), rinçage final vs intermédiaire.

Étape 3 – Sélection et validation des méthodes et produits

- Lecture FDS, dilutions, temps de contact; tests ATP et sur coupons.
- Référence: NF EN 13697/EN 1276; intégrer la part mécanique.

Étape 4 – Structuration du PND et modes opératoires

- Séquence: pré-rinçage, détersion, rinçage, désinfection, rinçage final.
- Paramètres critiques (T°, ppm, temps) et enregistrements clairs.

Étape 5 – Déploiement, entraînement et habilitation

- Démonstration terrain, compagnonnage, habilitation progressive.
- Pilotage: quarts témoins, points d'avancement, ajustements rapides.

Étape 6 – Vérification, revues et amélioration continue

- Plan de vérification (ATP, prélèvements), audits croisés, tendances.
- Revues mensuelles/trimestrielles et audit annuel du PND.