Formação em segurança alimentar

Limpeza e desinfeção: plano, validação, verificação

Um dia para conceber um plano de limpeza e desinfeção eficaz e provar que funciona. Sujidades, produtos, círculo de Sinner, material e zonamento definem o método; a validação por ATP, microbiologia e testes de alergénios, e depois a verificação visual, fornecem a prova. Os exercícios incidem sobre os seus equipamentos, os seus modos operatórios e os seus registos.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Explicar o papel de cada fator do círculo de Sinner: ação química, ação mecânica, temperatura, tempo
2. Escolher produtos, material e métodos consoante a sujidade, a superfície e a zona
3. Redigir modos operatórios de limpeza que as equipas consigam aplicar e controlar
4. Distinguir validação e verificação e construir um protocolo de validação
5. Explorar os resultados de ATP, microbiológicos e de alergénios para corrigir o plano

Programa

Dia 1 — manhã

• Sujidades orgânicas e minerais, biofilmes, superfícies: o que torna um equipamento difícil de limpar

• Círculo de Sinner, detergentes, desinfetantes, concentrações e tempos de contacto

• Limpeza in situ e limpeza manual, material dedicado por zona e código de cores

• Plano de limpeza: o quê, quem, quando, como, com que produto

Dia 1 — tarde (oficina)

• Validação: ATP, colheitas microbiológicas, testes de alergénios, critérios de aceitação

• Verificação visual antes do rearranque e da libertação da linha

• Registos e não conformidades frequentes em auditoria

• Oficina: protocolo de validação de um equipamento do seu estabelecimento e depois teste de conhecimentos

Metodologia

• Leitura de resultados de ATP e microbiológicos provenientes do seu estabelecimento

• Revisão dos seus modos operatórios com as equipas que os aplicam

• Inspeção de um equipamento desmontado para detetar as zonas de retenção

• Possibilidade de associar o prestador de limpeza ao grupo

• Quiz final sobre a validação e a verificação da limpeza

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; relatório de formação e protocolo de validação redigido na oficina entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

Nos estabelecimentos que produzem alimentos prontos a consumir, a formação « Plano de monitorização ambiental (Listeria) » prolonga a verificação da limpeza. A conceção higiénica dos equipamentos é tratada em « Manutenção higiénica e conceção sanitária ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

Qual a diferença entre validação e verificação da limpeza?
A validação prova, antes de fixar o método, que ele atinge o resultado esperado, por exemplo a eliminação de um alergénio. A verificação controla depois, a cada limpeza ou com uma frequência definida, que o método validado foi de facto aplicado. Os auditores pedem ambas.

A nossa limpeza é subcontratada: somos visados?
Sim. A responsabilidade continua a ser do estabelecimento. A formação pode reunir as suas equipas e as do prestador para partilhar os modos operatórios, os critérios de aceitação e os registos esperados.

As medições de ATP bastam?
Não. O ATP assinala a presença de matéria orgânica e serve para uma verificação rápida, mas não deteta os agentes patogénicos nem, de forma fiável, os alergénios. Combina-se com colheitas microbiológicas e testes de alergénios específicos.