

# CQP Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 39970

## Missions principales:

- La préparation des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection
- La réalisation des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection
- Le suivi des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection

## Compétences:

### **Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production agroalimentaire**

- C1.1. Adopter la tenue et le comportement adaptés, en appliquant les consignes et procédures en vigueur, afin de garantir sa sécurité et celle des autres lors des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection
- C1.2. Préparer les produits et le matériel d'entretien, en prenant en compte les consignes d'usages de vérification et de manipulation des produits et les normes QHSSE dans le secteur alimentaire, pour assurer la réalisation des opérations de nettoyage, décontamination et désinfection des espaces et équipements de production conformément aux ordres de production
- C1.3 : Préparer sa zone de travail en effectuant le balisage, la vérification et l'évacuation des produits alimentaires conformément aux ordres de production et aux normes QHSSE dans le secteur alimentaire afin de permettre l'exécution des opérations de nettoyage, décontamination et désinfection des espaces et équipements de production

### **Bloc de compétences 2 : Réaliser les opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production agroalimentaire**

- C2.1. Réaliser les opérations d'entretien (nettoyage, décontamination et désinfection) en appliquant les produits, protocoles et gestes d'entretien adaptées pour garantir la conformité des opérations d'entretien conformément aux normes QHSSE dans le secteur alimentaire
- C2.2. Utiliser les machines et le matériel d'entretien, en sélectionnant les programmes adaptés, pour effectuer les opérations d'entretien (nettoyage, décontamination et désinfection) des équipements de production alimentaire

- C2.3 Détecter les non-conformités ou les anomalies liées aux opérations d'entretien sur les espaces, équipements de production et les produits alimentaires, en effectuant des contrôles visuels afin d'éviter tout risque de contamination de la production
- C2.4 Effectuer les actions correctives ou un signalement dans le respect de son périmètre d'intervention afin d'optimiser les opérations de production par rapport aux normes QHSSE dans le secteur alimentaire

### **Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production agroalimentaire**

- C3.1. Contribuer au contrôle des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection réalisées, en appliquant les procédures et plans de contrôle (visuels, olfactives, bactériologique, etc.) pour certifier de leur conformité par rapport aux consignes et normes en matière de QHSSE dans le secteur alimentaire
- C3.2. Vérifier l'état des équipements et espaces nettoyés et désinfectés par le biais de contrôles visuels pour en garantir l'opérationnalité conformément aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'environnement
- C3.3. Transmettre les informations de suivi des opérations d'entretien (écarts, événements notables, dysfonctionnements, etc.) à l'interlocuteur adapté, en utilisant les outils appropriés pour assurer une traçabilité des opérations, conformément aux normes et procédures en matière de QHSSE dans le secteur alimentaire

#### **Prérequis nécessaires à la formation:**

Aucun

#### **Fonction:**

L'Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire est un agent de propreté qui exécute les différentes opérations de nettoyage et de désinfection d'un secteur donné dans le respect de consignes et de modes opératoires, du temps imparti et des exigences en matière d'hygiène alimentaire, de sécurité, de santé et d'environnement.

**Métiers accessibles via la certification:**

- Agent de nettoyage
- Agent de propreté
- Opérateur de nettoyage en industrie laitière ou alimentaire
- Nettoyeur de locaux industriels
- Ouvrier d'entretien

Ocapiat