

## DÉSINFECTION - DÉSINSECTISATION – DÉRATISATION (3D)

C'est la gestion des organismes vivants qui sont indésirables dans les lieux publics ou privés. Les secteurs de l'alimentation humaine et animale notamment doivent répondre à des exigences particulières : paquet hygiène, protocole HACCP (système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques),

### PUBLIC

- Tout public

### PRÉREQUIS

- Aucun

### DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Test de positionnement et évaluation d'entrée en formation
- Un bulletin d'inscription à retourner complété par email

### DURÉE

- 07h (01 jour)

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- Connaître les cadres réglementaires applicables aux biocides concernés
- Connaître les bases et principes de la lutte raisonnée
- Connaître les différentes méthodes de prévention
- Aptitude à raisonner et adapter les bonnes pratiques de lutte
- Aptitude à utiliser les biocides dans le respect de la santé et de l'environnement

### PROGRAMME DE FORMATION

#### Cadre réglementaire

- Cadre réglementaire Européen et français : règlement 528/2012 et arrêté du 09/10/2013
- Définir la réglementation
- Définition des biocides et des produits phytosanitaires
- Les différents types de produits
- Les 3 D (Désinsectisation, Dératisation, Désinfestation)

#### Santé et environnement

- Impact des nuisibles sur la qualité des aliments et la sécurité alimentaire
- Risques liés à l'utilisation des biocides
- Conduite à tenir en cas d'intoxication et d'accident
- Les risques environnementaux
- Les règles au transport et les règles de stockage
- La gestion des déchets

#### Les rongeurs

- Biologie et comportement : rats et souris
- Risques liés aux rongeurs
- Technique de lutte raisonnée
- Plan de lutte contre les différents nuisibles et traitement préventif

### MOYENS & MATÉRIELS PÉDAGOGIQUES

- Salle de formation équipée (Vidéoprojecteur, paper-board etc...)
- Méthode cognitive pour l'acquisition des connaissances théoriques et pratiques
- Support de cours pour le stagiaire
- Formation dispensée en présentiel
- Formateurs qualifiés

### MODALITÉS D'ÉVALUATION – VALIDATION

- Contrôle continu tout au long de la formation.
- Quiz, questionnaires, mises en situation pose de pièges
- Certificat de Réalisation
- Attestation de formation
- Contrat sanitaire contre la lutte des nuisibles

### SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Restauration commerciale et filière agroalimentaire

### IDENTIFICATION

- Formacode : 42093 • NSF : 343 • Code ROME : K2305

### PRIX DE LA FORMATION

- 490 €

### FINANCEMENTS

CSF FORMATION, est détenteur de la certification Qualiopi.

Vous pouvez donc bénéficier d'un financement public (France Travail, Conseil Régional, OPCO, AKTO)



Formation sans discrimination, accessible aux personnes handicapées (Cf. Art. D5211-2 et suivants du Code du Travail)

