

# FORMATION 2017-2018



## PROGRAMME

### LA MÉTHODE RABC

#### OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif principal de la formation est de fournir aux stagiaires les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour une participation active à la mise en œuvre de la méthode RABC dans leur structure.

#### NATURE DE L'ACTION DE FORMATION

(selon articles L.6313.1 à 6313-11 du code du travail)

Acquisition et perfectionnement.

#### PRÉ-REQUIS

Connaître l'environnement de la blanchisserie.

#### CONTENU

##### Module 1 - Présentation générale de la mise en démarche de mise en œuvre de la méthode RABC

- Qu'est-ce que la méthode RABC
- A quoi sert-elle ?
- Les étapes de la méthode
- Les étapes d'un projet de mise en œuvre

##### Module 2 - Textile en blanchisserie : les bonnes pratiques professionnelles

- Introduction
- Les locaux
- Le personnel
- Le matériel
- Le nettoyage des matériels et des locaux

##### Module 3 - Hygiène du linge en blanchisserie

- Introduction
- Définition
- Notions de microbiologie
- Maladies liées aux micro-organismes
- Les sources de contamination en blanchisserie
- Les moyens de lutte contre les micro-organismes

- Les moyens de détection des micro-organismes
- Résumé - les exigences d'hygiène (aspect architecturaux et technique, personnel, textiles/produits et production)

##### Module 4 - Mise en place de la méthode RABC

- Actions préliminaires
- Principe 1 : Liste des dangers microbiologiques et liste des mesures de maîtrise
- Principe 2 : Déterminer les points de maîtrise
- Principe 3 : Etablissement de niveaux cibles et de limites de tolérance pour chaque point de maîtrise
- Principe 4 : Etablissement d'un système de surveillance pour chaque point de maîtrise
- Principe 5 : Etablissement des actions correctives
- Principe 6 : Etablissement des procédures de vérification du système RABC
- Principe 7 : Etablissement du système de documentation

Cas pratique : exercice d'application de la méthode

#### DURÉE DE LA FORMATION ET EFFECTIF PRÉVU

La durée de la formation est d'une journée.  
La séance est clôturée par un examen écrit.

L'effectif prévu est de 10 personnes.

#### MODALITÉ DE LA FORMATION

La formation est assurée par un ingénieur agro-alimentaire, ayant 13 ans d'expérience à des postes de responsable qualité, formatrice et consultante en France et à l'étranger.

La formation est interactive, ponctuée par des exercices de groupe ou individuels. Des supports papier ou électroniques sont remis à chaque stagiaire.

L'examen se déroule dans des conditions bien définies et selon les procédures imposées par HABC.

Une attestation de formation est délivrée aux candidats qui auront réussi l'examen écrit.



**LES CANDIDATS  
SE VERRONT  
REMETTRE UN BONUS  
DE FORMATION.**