

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.**