



la méthode RABC en Blanchisserie

Préparation à la mise en place de la norme E.N. 14065 pour un traitement hygiénique du linge

Une blanchisserie a pour première mission de fournir un linge propre, agréable au toucher, bien sec, repassé, dégageant une agréable sensation de fraîcheur. Mais cela ne suffit pas. Elles doivent assurer en plus la sécurité de leurs clients et les préserver de toute infection.

Le RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control, l'Analyse du Risque et le Contrôle de Biocontamination) est une méthode qui s'adresse spécifiquement à la sécurité des fonctions linge et textiles et permet de développer un plan d'assurance sécurité en blanchisserie. C'est une démarche de progrès qui peut être aisément intégrée.

OBJECTIFS

- Connaître les principes de la méthode R.A.B.C.
- Comprendre les prérequis dans le traitement hygiénique du linge
- Analyser les pratiques et les règles à chaque poste de travail
- Réagir et proposer des procédures de maîtrise des situations à risques
- Faire de l'analyse R.A.B.C. une clé d'approche pour faire une blanchisserie aseptique efficace et adaptée aux besoins de l'établissement

PROGRAMME

LA NORME EN 14065 dite « Norme R.A.B.C. » (version de Décembre 2016)

Définitions et préambule
Le contenu de la norme et des textes complémentaires
Les enseignements à retenir

UTILISER LA NORME R.A.B.C. POUR METTRE EN PLACE UNE DEMARCHE DE MAITRISE DES RISQUES

Rappels de bases de microbiologie
Notions de danger et maîtrise du risque microbiologique
Sources de contamination, limiter les risques d'apport
Sources de multiplication, limiter les risques de développement

ANALYSE R.A.B.C. : UTILISER LES OUTILS

Les objectifs de maîtrise
Les étapes préliminaires à la mise en place de la méthode RABC avec l'identification des PRP existants par rapport à la méthode des 5M et le digramme des flux
Les 7 principes de la méthode RABC avec l'analyse des dangers, identification des CP et CCP et plan de maîtrise des CCP
Exercices pratiques en utilisant l'exemple des établissements représentés à la formation
Analyse des documents éventuels apportés par les participants

MISE EN PLACE D'UN SYSTEME DE MAÎTRISE

Les objectifs de maîtrise dans le système Qualité de l'établissement
Les points de contrôle et de surveillance disponibles
Traçabilité : Choix des fréquences et responsabilités
Les documents à mettre en place et le système de gestion documentaire
Plan de nettoyage et de désinfection
Validation des méthodes et évaluations des pratiques.

PREPARER L'EVOLUTION DU CIRCUIT DU LINGE

Les différents acteurs et les pilotes du dossier d'évolution
Les acteurs, les experts-référents & les évaluateurs
Evaluation dans le système R.A.B.C.
Bonnes pratiques et aménagements potentiels à prévoir
Plan d'amélioration de la Qualité.

COMMENTAIRE ET BILAN

DUREE

2 jours

PUBLIC

Personnel d'encadrement
Responsable Qualité
Réfèrent 'hygiène'

Pré REQUIS

Connaître les bonnes pratiques

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret).
Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

