

## Programme de formation spécifique selon la norme EN14065 R.A.B.C Hygiène en Buanderie

---

### Notre engagement biodiversité, environnement.

Former les professionnels de l'hygiène dans l'esprit du respect de l'environnement ; des procédures d'utilisation et de la dilution des produits.

Durée : 2 jours (7 heures par jour), Forfait 3-5 personnes 600,00 € TTC /Jours.

Délai d'accès à la formation : 14 jours minimum après l'inscription.

### **Public visé**

Toutes personnes nécessitant une connaissance de l'hygiène et la désinfection dans le milieu alimentaire.

### **Accessibilité pour personnes en situation d'handicap**

Afin de pouvoir étudier les faisabilités d'adaptation de parcours, il est indispensable d'évoquer, dès les premiers rendez-vous, les contraintes qui s'imposent à vous en lien avec votre handicap ou celui de votre salarié.

### **Prérequis**

Aucun

Evaluation : QCM de 36 questions faisant l'objet d'une correction commune.

Les candidats absents à tout ou partie de la formation ne peuvent se présenter à l'évaluation ni se voir délivrer l'attestation de formation.

### **Matériel**

Aucun prérequis

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Acquérir des connaissances sur :
  - ✓ Les nouvelles réglementations en vigueur
  - ✓ Les risques liés à l'utilisation des matériels d'hygiène et d'entretien
  - ✓ Les principales mesures de préventions
  - ✓ Notion des risques chimiques, biologiques et physiques
  - ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles

## METHODES PEDAGOGIQUES :

Essentiellement basés sur l'alternance cours magistral et interaction avec le groupe.

### CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

#### Module 1 Jour 1 (durée 7h)

- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles
- Pourquoi parler d'hygiène ?
- Le cadre réglementaire
- La Norme RABC NFEN14065
  - Liste des dangers microbiologiques pour leurs maitrises
  - Détermination des points de maitrise
  - Etablissement des limites de tolérance pour chaque point de maitrise
  - Etablissement d'un système de surveillance pour chaque point critique
  - Etablissement des actions collectives
  - Etablissement des procédures de vérification
  - Etablissement du recueil de documentation
- ✓ Définition de la fonction linge
- ✓ C.C.P et C.P
- ✓ T.M.S en buanderie.
  
- ✓ Les bonnes pratiques en hygiène du personnel et des locaux
- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux
  - Comment cela fonctionne ?
  - Quels sont les différents produits ?
  - Le plan de nettoyage
- La notion de risque
- La méthode 5M
- La méthode 5S

#### Jour 2 Module 2 (durée 5h)

- ✓ Le circuit du linge
- ✓ Le stockage du linge sale et propre
- ✓ La buanderie et la marche en avant
- ✓ Le chargement des machines (rapports de charges)
- ✓ Les programmes de lavages
- ✓ Les salissures et souillures
- ✓ Le cercle de Sinner
- ✓ L'échelle des PH
- ✓ Classification CLP
- ✓ Les différents matériels de transports
- ✓ Le lavage des mains



NDA 76 31 10763 31 N° SIRET 895 344 612 00018  
178 chemin de l'hobit 31790 SAINT-SAUVEUR

### **Evaluation (durée 2h)**

- QCM
- Correction commune