



LES DIFFERENTES ETAPES DE LA DEMARCHE R.A.B.C.

PERSONNES CONCERNEES

Le personnel de blanchisserie et encadrement.

LES OBJECTIFS

Les stagiaires seront capables de participer à une démarche qualité RABC pour la maîtrise des risques de bio contamination en blanchisserie. Les stagiaires seront capables de rédiger les documents de maîtrise liés aux bonnes pratiques en hygiène en blanchisserie (modes opératoires, fiches d'instruction, procédures), de rédiger une description de processus (application par logigramme), d'appliquer la méthode des 5 M pour rechercher les points critiques de bio contamination.

LE CONTENU

(Risk Analysis and Bio contamination-Control System)

ETAPE 1

Dresser la liste de tous les dangers microbiologiques associés à chacune des étapes, puis dresser la liste de toutes les mesures de contrôle destinées à maîtriser ces dangers.

ETAPE 2

Analyser les risques et définir les points de maîtrise.

ETAPE 3

Etablir les limites critiques et les niveaux de tolérance pour chaque point de contrôle.

ETAPE 4

Elaborer un système de surveillance pour chaque point de contrôle.



ETAPE 5

Etablir des actions correctives.

ETAPE 6

Elaborer des procédures de vérification du système R.A.B.C.

ETAPE 7

Mettre en place un système d'enregistrement et de documentation.

Documents et traçabilité

Modifications apportées au programme R.A.B.C

LA METHODE PEDAGOGIQUE

Formation théorique et pratique en situation. Mise en place de documents sur l'établissement par les participants.

Utilisation d'outils Vidéo.

LE DEROULEMENT

Deux jours soit 14 heures
Nous contacter pour le tarif

SUIVI ET EVALUATION

Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation
Suivi avec le dirigeant de la traçabilité mise en place