

Programme « LES STAGES »

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques

RABC

Risk Analysis and Biocontamination Control

Analyse et contrôle des biocontaminations, appliqués au traitement du linge.

PUBLIC et PRE REQUIS

Taille du Groupe : 8 à 15 personnes

Type du public : Professionnels du champ sanitaire, social et médico-social/direction, référent hygiène, équipe sur place (cuisine, lingerie)

Niveau de Connaissance préalable requis : pas de niveau requis.

OBJECTIFS

Cette formation a vocation à former les personnels des établissements médico-sociaux à la prévention des risques sanitaires auprès de personnes vulnérables.

Organiser les activités (restauration, traitement du linge) en respectant les règles d'hygiènes afin d'être conformes aux attentes réglementaires et dans un objectif d'amélioration continue.

Les objectifs :

- Définir l'HACCP et le cadre réglementaire : Enjeux et responsabilités
- Acquérir des connaissances de base en microbiologie
- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et réagir face à une non-conformité
- Sensibiliser au Plan de Maîtrise Sanitaire
- Connaître et appliquer Les Bonnes Pratiques d'hygiène.
- Connaître et mettre en œuvre le Plan de Nettoyage et de Désinfection
- Assurer la traçabilité et réagir face à une non-conformité

MODALITES TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

Support et matériel utilisés : Pédagogie active, apports théoriques, mises en situation avec l'utilisation d'outils, partage d'expérience.

Document remis : Présentation avec le contenu complet de la formation.

Intervenante : Laurence Lemée CFA ADAPSSA

SUIVI et EVALUATION

1. Modalités pédagogiques

- L'esprit de ce stage est une dynamique d'échange, de questionnement, de théorisation des pratiques professionnelles.
- Exposé, analyse et échange de pratiques à partir de situations professionnelles.
- Mise en situation.

2. Modalités d'évaluation

- En début du stage : l'intervenant recueille les attentes des participants. Il adapte ensuite sa prestation en fonction de la commande contractualisée et des écarts constatés, le cas échéant.
- A la fin du stage : un questionnaire écrit interroge le niveau de satisfaction des stagiaires notamment par rapport aux objectifs de la formation. L'intervenant évalue l'atteinte des objectifs et remplit une synthèse de ses observations.

3. Suivi de la formation

6 mois après l'atelier : un questionnaire d'évaluation à froid est proposé aux participants pour évaluer les bénéfices du stage.

4. Compétences développées :

- Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Identifier les points critiques
- Prélever des échantillons aux points critiques et mesurer et enregistrer des paramètres physiques
- Réagir face à une non-conformité
- Maîtriser le plan de nettoyage et de désinfection

MODALITE DE DEROULEMENT

Durée : 2 jours, 9h00 / 12h30 et 13h30 / 17h00

Date : 14 et 15 octobre 2026

Lieu : Domaine Landagoyen – Route de Souraïde - 64480 Ustaritz

CONTENU DETAILLE et SEQUENCE de l'ACTION

- **Séquence 1 :**
 - 1. HACCP un peu d'histoire
 - 2. L'HACCP s'inscrit dans un système de gestion de la qualité et maîtrise des risques
 - 3. Roue de Deming PDCA Plan Do Check Act
 - 4. La place de l'HACCP dans le cadre réglementaire
 - 5. HACCP définition et méthode, les 7 principes de l'HACCP
 - 5.1 Quelques notions de microbiologie
 - 5.2 Conditions de croissance de ces micro-organismes et facteurs limitants la croissance
- **Séquence 2**
 - 5.3 Les sources de contaminations et les contaminations croisées :
 - 6- Le contrôle Analyses microbiologiques,
 - 7-Les bonnes pratiques hygiène et les bonnes pratiques de Fabrication
 - 8- La méthode RABC, traitement du linge en blanchisserie

COUT : 180 € par jour, soit 360 € le stage (repas non compris)