

Hygiène du linge en blanchisserie : principes d'application RABC et guide des bonnes pratiques

OBJECTIFS

- ▶ Connaître la réglementation applicable en blanchisserie pour le respect des normes d'hygiène RABC et la maîtrise des techniques de prévention et désinfection pour combattre les risques infectieux.
- ▶ Savoir les transposer en termes de méthodes et d'organisation de travail dans ses pratiques professionnelles (de la collecte du linge sale, lavage et stockage du linge propre) pour une mise en application conforme à la législation.
- ▶ Pérenniser le respect de ces procédures par l'élaboration d'un guide des bonnes pratiques.

Méthodes pédagogiques :

Autoévaluation en amont de la formation

Recueil des attentes

Études de cas, apports théoriques, méthodologiques, mises en situation, travail en sous-groupes

Remise d'un support écrit. Fin de stage : évaluation des acquis

Personnes concernées / Prérequis :

Tout personnel travaillant en atelier blanchisserie

Animation : Moniteur principal d'atelier blanchisserie

Nombre de participants : 12 personnes maxi

Durée : 4 jours, soit 28 heures

INTRA

Cette formation peut être organisée dans votre établissement avec un tarif groupe.

Lieu

 LA ROCHELLE (17) Du 13/10/2025 au 16/10/2025

Sessions programmées

Droits d'inscription

1270 €



PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ Réglementation et terminologie en blanchisserie
 - norme européenne NF 14065, loi 98 389 du 14 mai 98 (resp. produits défectueux)
 - art. L452-2 Code Sécurité Soc. (faute inexcusable de l'employeur), syst. RABC en blanchisserie
- ▶ Les 7 principes du système RABC
- ▶ Descriptions par zone : remarques, dangers microbiologiques, mesures préventives
- ▶ Les points C.C.P. (points critiques de maîtrise)
 - critères de surveillance, limites critiques et de tolérance
- ▶ Tableau et limites de tolérance : valeurs maxi, tolérance, actions correctives
- ▶ Exemples de mesures de maîtrise par zone
 - procédures de traitement du linge contagieux
- ▶ Les risques de contamination en blanchisserie
 - processus infectieux/bactéries, virus, champignons
 - rôles pathogènes des micro-organismes
 - transmission manuportée et aéroportée
- ▶ Les produits : lessiviels, nettoyage, désinfection (matériels et locaux)
- ▶ Le linge : spécificité des textiles traités et contrôles microbiologiques du linge
- ▶ Les matériels en blanchisserie
- ▶ Méthodologie d'élaboration des protocoles et procédures d'auto-contrôle
 - Contenu, mentions, intérêt, objectifs, mise en pratique
- ▶ Gestion documentaire

