



Christian HAROUX est un spécialiste de la maîtrise des risques biologiques et chimiques. Titulaire d'un doctorat en Microbiologie, il s'appuie sur 30 ans d'expériences dans le domaine du nettoyage et de la désinfection en alimentaire, collectivité et médico-social. En 1994, il crée BIONIL SARL, première société française spécialisée dans le développement et commercialisation de produits enzymatiques de nettoyage et de désinfection. Il a dirigé le Développement Produit pour l'un des leaders européens de la formulation de spécialités détergentes et biocides.

christian.haroux@chaconsultant.fr

06 03 90 31 15

Principaux domaines d'activité de formation :

- Hygiène en industrie alimentaire et cuisine collective.
- Maîtrise de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale (Article L234.4 du Code Rural),
- HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Bonnes pratiques de nettoyage et désinfection.
- Hygiène du personnel et comportement hygiène.
- Hygiène générale, nettoyage et désinfection dans les établissements médico-sociaux.
- Hygiène de l'interface cuisine/service aux résidents dans les établissements médico-sociaux.
- Maîtrise des risques chimiques liés aux produits utilisés par les professionnels dans les domaines alimentaires, collectifs, territoriaux et médico-sociaux.
- Maîtrise des risques chimiques et biologiques en thanatopraxie.
- Maîtrise des risques chimiques et biologiques en entretien des salles mortuaires.
- Maîtrise des risques chimiques et biologiques dans les services d'aide à la personne.

La méthode CHA CONSULTANT :

Analyse des besoins de l'établissement --> Audit de situation préalable et détermination des pré-requis nécessaires --> Etablissement du programme de formation personnalisé --> Déroulement de la formation selon les exigences en vigueur --> Relevé de situation 4 à 6 semaines après la formation --> Rappels éventuels .





PROGRAMME DE FORMATION : HACCP et Plan de Maitrise Sanitaire

- **Type de formation** : action d'adaptation et de développement des compétences (article L.6313-1 du Code du Travail).
- **Public concerné** : cuisiniers, chefs de cuisine, chefs d'établissement
- **Pré-requis** : avoir des connaissances de base en hygiène alimentaire
- **Objectifs opérationnels** :
 - Acquérir ou améliorer les connaissances réglementaires et techniques de la maîtrise sanitaire.
 - Mettre en place une démarche HACCP ou un Plan de Maitrise.
 - Savoir identifier les facteurs de risques.
 - Travailler selon les Bonnes Pratiques.
 - Mettre en place des actions de maîtrise et de progrès.
- **Méthodes pédagogiques** : Formation en présentiel ou à distance via une classe virtuelle. Pédagogie participative et inter-active, mise en situation, études de cas à partir d'exemples réels. Fourniture d'un livret récapitulatif en fin de formation papier et/ou numérique.
- **Programme détaillé** :
 - A. Introduction et définitions
 - 1. origine de l'HACCP
 - 2. le Paquet Hygiène
 - 3. la méthode HACCP
 - a) les pré-requis :Prp et PrPO
 - b) les sept principes de l'HACCP
 - c) les douze étapes de la démarche HACCP
 - d) l'analyse des dangers
 - e) les CCP
 - f) exercice pratique
 - B. Le plan de maitrise sanitaire
 - 1. rappels et définitions
 - 2. les pré-requis BPH
 - 3. le personnel
 - 4. les locaux matériels et équipements
 - 5. les mesures d'hygiène
 - 6. le plan de lutte contre les nuisibles

7. l'approvisionnement en eau
8. la gestion des déchets
9. la maîtrise des températures
10. les contrôles à réception

C. Utilisation des GBPH

D. Conclusions et discussions

- **Dates** : à définir

- **Durée** : 7 heures

- **Lieu** : à définir

- **Modalités d'évaluation de la formation** : QCM de positionnement avant formation, QCM de validation en fin de formation, questionnaire de satisfaction en fin de formation (à chaud et à froid), attestation de fin de formation.

- **Accessibilité** : les formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, il est demandé de nous contacter avant l'inscription. Il sera ainsi détaillé les possibilités d'accueil et d'adaptation pour permettre aux personnes en situation de handicap de suivre la formation dans les meilleures conditions.

- **Délais de faisabilité** : 4 semaines, à définir selon les disponibilités de l'entreprise contractante ou du stagiaire.

- **Intervenant** : Christian HAROUX, formateur depuis 2009, détenteur d'un doctorat en microbiologie, professionnel de l'hygiène et de la prévention et de la maîtrise des risques biologiques et/ou chimiques. Christian HAROUX, est certifié par l'INRS en prévention de risques chimiques et CMR

- **Tarif** : formation individuelle ou en inter : 70 € HT/h/personne. Formation en intra, merci de nous contacter pour les tarifs.

- **Suivi pédagogique** : L'action de formation est complétée par un suivi pédagogique personnalisé des stagiaires. Durant une période de 3 mois après la fin de la formation, chaque stagiaire peut poser toutes les questions en rapport au sujet du stage par :

- email : christian.haroux@chaconsultant.fr

- téléphone : 06 03 90 31 15

- sur l'onglet contact du site internet : www.chaconsultant.fr

Une réponse leur sera apportée dans un délais maximum de une semaine et le sujet sera abordé de nouveau lors d'une éventuelle visite de suivi.



PROGRAMME DE FORMATION : **Hygiène générale, nettoyage et désinfection dans les établissements médico-sociaux**

- **Type de formation** : action d'adaptation et de développement des compétences (article L.6313-1 du Code du Travail).
- **Public concerné** : agents de service, responsable de service généraux
- **Pré-requis** : avoir des connaissances de base en hygiène et nettoyage
- **Objectifs opérationnels** :
 - Acquérir ou améliorer les connaissances des techniques de maîtrise sanitaire et d'hygiène.
 - Travailler selon les Bonnes Pratiques.
 - Savoir identifier les facteurs de risques.
- **Méthodes pédagogiques** : Formation en présentiel ou à distance via une classe virtuelle. Pédagogie participative et inter-active, mise en situation, études de cas à partir d'exemples réels. Fourniture d'un livret récapitulatif en fin de formation papier et/ou numérique.
- **Programme détaillé** :
 - A. Introduction et rappels
 - 1. le ressenti de la Qualité en maison de retraite
 - 2. les objectifs du nettoyage
 - 3. la qualité du nettoyage
 - B. Le monde microbien en établissement médico-social
 - 1. le monde microbien
 - a) caractéristiques fondamentales des microorganismes
 - b) la structure
 - c) la croissance
 - d) effets de la température et du pH
 - e) les biofilms
 - 2. la biocontamination
 - a) dissémination et contamination
 - b) quelques micro-organismes remarquables
 - c) les micro-organismes résistants
 - d) les nouveaux contaminants
 - e) la normalisation en désinfection

C. Les bonnes pratiques de nettoyage

1. définitions
2. le bio-nettoyage
 - a) les zones à risques
 - b) les produits de nettoyage
 - c) les bonnes pratiques
 - d) la mise en oeuvre
3. l'hygiène alimentaire
 - a) rappels sur les TIACs
 - b) la prophylaxie des TIACs
 - c) le service aux résidents

D. L'hygiène du personnel et le comportement hygiène

1. le choix de la procédure
2. Utilisation des produits d'hygiène corporelle
3. exercices pratiques
4. les bonnes pratiques hygiéniques
 - a) le comportement en zone à risques, les PCH
 - b) le comportement en zone alimentaire

E. La sécurité chimique liée à l'utilisation des produits de nettoyage

1. rappels sur le risque chimique
2. les voies de pénétrations
3. les sources d'informations
 - a) l'étiquette
 - b) la fiche de données de sécurité

F. Conclusion et discussion

- **Dates** : à déterminer
- **Durée** : 7 heures
- **Lieu** : à déterminer
- **Modalités d'évaluation de la formation** : QCM de positionnement avant formation, QCM de validation en fin de formation, questionnaire de satisfaction en fin de formation (à chaud et à froid), attestation de fin de formation.
- **Accessibilité** : les formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, il est demandé de nous contacter avant l'inscription. Il sera ainsi détaillé les possibilités d'accueil et d'adaptation pour permettre aux personnes en situation de handicap de suivre la formation dans les meilleures conditions.
- **Délais de faisabilité** : 4 semaines, à définir selon les disponibilités de l'entreprise contractante

- **Intervenant** : Christian HAROUX, formateur depuis 2009, détenteur d'un doctorat en microbiologie, professionnel de l'hygiène et de la prévention et de la maîtrise des risques biologiques et/ou chimiques. Christian HAROUX est certifié par l'INRS en prévention de risques chimiques et CMR

- **Tarif** : formation individuelle ou en inter : 70 € HT/h/personne. Formation en intra, merci de nous contacter pour les tarifs.

- **Suivi pédagogique** : L'action de formation est complétée par un suivi pédagogique personnalisé des stagiaires. Durant une période de 3 mois après la fin de la formation, chaque stagiaire peut poser toutes les questions en rapport au sujet du stage par :
 - email : christian.haroux@chaconsultant.fr
 - téléphone : 06 03 90 31 15
 - sur l'onglet contact du site internet : www.chaconsultant.frUne réponse leur sera apportée dans un délais maximum de une semaine et le sujet sera abordé de nouveau lors d'une éventuelle visite de suivi.