

# SAVOIR INTERPRETER UN RAPPORT D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

PROGRAMME DE FORMATION - INTER & INTRA 2023



## Objectifs :

- Comprendre le principe des autocontrôles microbiologiques
- Savoir interpréter les résultats d'un rapport d'analyses microbiologiques
- Savoir mettre en place un plan d'actions correctives
- Optimiser l'efficacité de son Plan de Maîtrise Sanitaire

## Public :

- Professionnels du secteur alimentaire
- Dirigeant d'entreprise du secteur alimentaire
- Responsable Qualité - Personnel d'encadrement

## Pré requis :

- Aucun

## Pédagogie :

- Questionnaire de positionnement et attentes stagiaire
- Vidéo-projection
- Exposés & études de cas
- Rapports d'analyses microbiologiques (modèles support)
- Documents pédagogiques, support de cours remis à chaque stagiaire
- Exercices d'évaluation et de validation des acquis

## Attestation :

- Attestation de formation délivrée en fin de stage

## Lieux :

- INTRA ou INTER ENTREPRISE

## Durée & Tarifs

- 1 jour - 7 Heures
- Formation INTER 600.00 € H.T.
- Formation INTRA sur devis

## 1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Les textes de la réglementation communautaire et nationale  
Les principes de base du « PAQUET HYGIENE »  
Identifier et répartir les responsabilités de chacun des opérateurs du secteur « Alim'confiance » : les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous

## 2/ Les principales causes d'une intoxication alimentaire

Définition des T.I.A. et T.I.A.C.  
Le principe des « AUTO-CONTROLES MICROBIOLOGIQUES »  
Les origines de la contamination des denrées alimentaires  
La contamination croisée  
L'hygiène comportementale

## 3/ La microbiologie

Les bactéries – définition / profils  
Les bactéries sélectionnées dans les critères de recherche définis par la réglementation en vigueur  
Les facteurs de multiplication et de survie des micro-organismes dans les aliments  
Les moyens et les conditions qui permettent de limiter le développement d'une bactérie, de stopper le développement d'une bactérie et de détruire une bactérie

## 4/ Le rapport d'analyses microbiologiques

Lecture et interprétation d'un rapport d'essai (résultats et conclusions du laboratoire)  
Les critères de recherches et les seuils de tolérance  
Le résultat

## 5/ Étude de cas : le résultat de l'analyse microbiologique est « non satisfaisant »

La Méthode 5M ou diagramme d'Ishikawa  
Identifier les denrées alimentaires  
Identifier les conditions de préparation  
Identifier les conditions de conservation (stockage, D.L.C.)  
Identifier les conditions de nettoyage

## 6/ Le plan d'actions correctives

Préparation et mise en place d'un plan d'actions correctives (*à partir de l'étude de cas*)  
Sensibiliser et impliquer son équipe dans un plan d'actions correctives  
Élaborer un plan de contrôle microbiologique adapté à son activité

## 7/ La marche à suivre en cas de résultat « toxique ou corrompu »

Le principe de « L'ALERTE SANITAIRE »  
Les investigations à mener  
Les informations à tenir à disposition des services sanitaires  
Le principe du « PLAT TEMOINS »  
L'intérêt d'un archivage efficace concernant les informations sur les denrées alimentaires (étiquettes, factures...)

## 8/ Validation des acquis

Questionnaire Quiz  
Conclusion