

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 Maitrise 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