



FORMATION EN PRÉSENTIEL

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE : INTERPRÉTATION ET PLAN D'ACTION

Dernière mise à jour le 27/04/2022.

OBJECTIF

Permettre de mieux connaître les micro-organismes impliqués en sécurité des aliments, leurs méthodes d'analyse et les critères microbiologiques pour interpréter efficacement ses résultats d'analyses

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Connaître les principes de base de la microbiologie alimentaire
- Comprendre les analyses microbiologiques et appréhender leur place dans le contexte réglementaire
- Savoir interpréter un rapport d'analyse et mettre en œuvre un suivi des résultats et plans d'action efficaces.

PUBLIC CONCERNÉ

Manager ou dirigeant de magasin

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des experts en hygiène alimentaire.

Tarif

200 € HT
par participant

Réf.

AMIP

Contact

0677387910
frederic@synadishioformation.com
www.synadishioformation.com

PRÉ-REQUIS

- Avoir suivi la formation "Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène"

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Activités pratiques complétées par des exposés théoriques.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

4 heures / 1 jour(s)

! Cette formation est également disponible en e-learning



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Comprendre l'analyse microbiologique

- Principe et but
- Contexte réglementaire
- Notion de critères microbiologiques
- Produits et surfaces à privilégier pour les analyses
- La plan d'analyse et nature des micro-organismes recherchés
- Les étapes de l'analyse

Comment lire et interpréter un bulletin d'analyse

- Comment sont définis les critères microbiologiques pour les enseignes ?
- Travaux de groupes sur des bulletins d'analyses:
 - comprendre les différentes parties du bulletin d'analyses
 - Orientation des actions en fonction de la conclusion du bulletin
- Critères de sécurité

Comment envisager les actions d'amélioration

- Formalisation d'un plan d'action adapté
- Fiches de non-conformité

INTERVENANT(S)

Phytocontrol

ÉVALUATION

Evaluation de la formation sous forme de questions orales ou écrites (QCM) et de mise en situation au cours de la formation

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation
Mise à disposition en ligne de documents supports