



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@synadishbioformation.com  
www.synadishbioformation.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