



Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, règlement 2073/2005, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées, guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les bactéries pouvant être à l'origine d'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) en établissement de métiers de bouche et de définir les mesures préventives et correctives associées.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Faire évoluer ses pratiques quotidiennes par l'interprétation de ses résultats d'analyses en établissement de métiers de bouche.

PROGRAMME

Contexte réglementaire

Les bactéries lors de la fabrication de denrées alimentaires :

- les caractéristiques
- les différentes catégories (bactéries utiles, pathogènes...)

Comment interpréter un rapport d'analyses ?

- autocontrôles
- validation de DLC (Date Limite de Consommation)
- contrôles de surface

Quelles améliorations à mettre en place après un résultat défavorable ?

- notion de TIAC, déclaration aux services officiels
- notion des 5M (Matériel, Matières, Milieu, Méthode, Main d'œuvre)

MODULE 9

Mercredi 18 septembre Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 498€/participant

Tarif Intra 1 358 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

