



# 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, l'apprenant 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 8

**Mer. 25 novembre 2026** Laboratoire départemental d'analyses

**Tarif Inter** 506 €/participant

**Tarif Intra** 1 448 €HT/structure  
(10 participants maximum)  
*Nous contacter*

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

ANNÉE 2026

