**PROGRAMME DE FORMATION**

**LECTURE ET INTERPRETATION DES RESULTATS D’ANALYSES**

**3 ½ HEURES**

|  |
| --- |
| Public - Icônes gens gratuites* Responsable de cuisine ou encadrant
* Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
 |



Prérequis

Maîtrise des Bonnes Pratiques d’Hygiène

Connaissance de la méthode HACCP

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D’ANALYSES DE LA GIRONDE

33 avenue du Docteur Albert Schweitzer – 33608 PESSAC CEDEX

0557350190 – lda33@gironde.fr

**Le LDA33 est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Nouvelle Aquitaine**

**Numéro de déclaration : 72330944933**

Moyens pédagogiques et d’encadrement : formation sur site, support PPT, Quizz, kit mains.

La formation sera dispensée par Valérie MONAMY (Responsable audit & formation).

Méthodes mobilisées : 15 minutes de cas pratique sur les 3 H 1/2 heures de formation.

 Modalités d’évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d’émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis

**Objectifs**

- Comprendre et interpréter vos résultats d’analyses

- Etre en mesure d’engager un plan d’actions correctives en matière de BPH dans vos établissements

**Programme**

- Enjeux de la sécurité des aliments : Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

- Analyse microbiologique dans le contexte du Paquet Hygiène et du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Analyse microbiologique : principe et but

- Qu’est-ce qu’un critère microbiologique ? Critères de sécurité et critères d’hygiène des procédés.

- Résultats d’analyses : comment lire et interpréter rapport d’essai ?

- Les actions correctives