



PROGRAMME DE FORMATION

LECTURE ET INTERPRETATION DES RESULTATS D'ANALYSES

3 ½ HEURES



- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires

Prérequis

Maîtrise des Bonnes
Pratiques d'Hygiène

Connaissance de la
méthode HACCP

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



processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

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

Le LDA33 est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Nouvelle Aquitaine
Numéro de déclaration : 72330944933