

# Distribution

*Management de la sécurité des aliments*



ECIRA2

## Rapport d'analyse : lecture et actions correctives

**Contexte :** Le « Paquet Hygiène » impose la formation du personnel et la mise en place et le suivi d'auto-contrôles et notamment celui de l'analyse microbiologique. Cette formation vous permettra de comprendre vos résultats d'analyses et ainsi d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication dans votre établissement.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Mettre en place les actions correctives sur le terrain en fonction de vos résultats d'analyses microbiologiques des aliments

#### Objectifs opérationnels :

- Comprendre vos résultats d'analyses microbiologiques
- Être capable d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication dans votre établissement



### Pour qui ?

#### Public :

Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique...)

#### Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



## Le contenu

### Contenu :

- Analyse microbiologique dans le contexte du Paquet Hygiène et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Qu'est-ce qu'un critère microbiologique ?
- Critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés (CHP)
- Résultats d'analyses : comment lire et interpréter un bulletin d'analyse ?
- Comment envisager les actions d'amélioration dans vos fabrications ?
- Cas pratiques sur base de vos résultats



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques sur base de vos résultats
- Supports de cours

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

### Mention Inter/Intra :



**Durée :** 0,5 jour (3h)

**Dates & lieux :** Lille (59) / DISTANCIEL :

9 octobre 2026 matin

**Tarif Inter :** 435 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Module adaptable sur le terrain intégrant la construction de votre plan de prélèvements
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



ECIRA2



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

### Pour plus d'informations :

[EHA-formation@ftfr.eurofins.com](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>