

Restauration

Management de la sécurité des aliments



ECIRA2

Rapport d'analyse : lecture et actions correctives

Contexte : Le « Paquet Hygiène » impose la formation du personnel, la mise en place, 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

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 – 09 69 37 01 02

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