



# Entreprise

*Management de la sécurité des aliments*

## Comprendre et interpréter vos résultats d'analyses

ECIRA

**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 des aliments. Cette formation vous permettra de comprendre vos résultats d'analyses microbiologiques et ainsi d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sur le terrain.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Comprendre et interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques des aliments afin de mettre en place les actions d'amélioration adaptées en fabrication

#### Objectifs opérationnels :

- Comprendre vos résultats d'analyses microbiologiques des aliments
- S'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques
- Être capable d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sur le terrain



### Pour qui ?

#### Public :

Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique...). Responsable de laboratoire, responsable qualité, signataire.

#### Prérequis :

Connaissances de base en microbiologie. Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



## Le contenu

### Contenu :

- 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 un bulletin d'analyse?
- Comment envisager les actions d'amélioration?
- Cas pratiques sur base de résultats concrets



## 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 connaissances en début de formation
- 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 :



Nous consulter

**Durée :** 1 jour (7h)

**Dates & lieux :** Lille (59) / DISTANCIEL :  
17 mars 2026  
6 octobre 2026

**Tarif Inter :** 825 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



ECIRA

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/>

