Interprétations des résultats des analyses microbiologiques

Des contrôles microbiologiques à la maîtrise de la qualité alimentaire…

OBJECTIFS

- Connaître les principes de microbiologie de base et les microbes témoin de qualité alimentaire,
- Connaître les critères de lecture et les interprétations des résultats exprimés par les laboratoires de contrôle,
- Définir des grilles de lecture et d'analyse des résultats pour en faire un outil de progrès
- Savoir présenter les résultats aux exploitants pour définir les plans d'action avec les exploitants et la production.

PROGRAMME

PRINCIPES DE MICROBIOLOGIE DE BASE & MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
Classification des microbes
Principes de vie des microbes
Flore microbienne naturelle dans les aliments et flore d'altération
Sources de contamination et mécanismes de contamination des aliments
Microbes et traceurs de contamination alimentaire

METHODOLOGIE DE PRELEVEMENT & DE CONTRÔLE DES FLORES MICROBIENNES
Techniques de prélèvements et de mise en culture des échantillons
Expression des résultats d'analyse : Analyse de différentes analyses effectuées par les laboratoires de contrôles et des commentaires exprimés
Réglementation, obligations et politique Qualité de chacun

LECTURE & INTERPRETATION DES RESULTATS
Lecture du compte-rendu d'analyse microbiologique
Interprétation des résultats en fonction des informations recueillies au moment du prélèvement
Lier les résultats non satisfaisant à des causes possibles pour déclencher des actions correctives
Pouvoir commenter les résultats au personnel de cuisine ou aux responsables de secteur d'activité

FAIRE DU RESULTAT DE CONTRÔLE UN OUTIL DE LA QUALITE ALIMENTAIRE
L'analyse microbiologique pour prévenir les risques alimentaires et les intoxications
L'analyse microbiologique pour corriger les mauvaises pratiques en matière d'hygiène et de transformation des préparations alimentaires
L'analyse microbiologique des aliments un témoin de qualité et de mesure de la performance
Plan de prélèvement pour évaluer le niveau de performance et de maîtrise en production
Les actions correctives : Réagir même si c'est a posteriori pour rectifier les erreurs constatées
Les audits liés aux analyses des contrôles effectués
Tableau de bord et suivi de la qualité

BILAN ET COMMENTAIRES A CHAUD
Ce que je savais déjà
Ce que j'ai appris
Ce que je vais pouvoir faire demain.

DUREE

1 jour

PUBLIC

Responsable Qualité, Assurance-Qualité ou QHSE
Responsable Hygiène
Responsable de cuisine

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Exposés et animations autour de schémas et de diapos informatives

Etude de cas pratiques

Dialogues et questionnement sur les retours d'expérience.

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

Tél. 09 51 08 96 14 – 06 63 58 49 30 *www.cqfd-formation.fr* *contact@cqfd-formation.fr*