



Microbiologie alimentaire



Objectifs

Les dispositions réglementaires du Paquet Hygiène imposent aux opérateurs du secteur alimentaire l'obligation de mettre en place, sous leur responsabilité, un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Il est notamment nécessaire de réaliser une analyse des dangers et de mettre en œuvre des moyens de prévention pour garantir la maîtrise des dangers identifiés.

Plus de 90 % des dangers relevés dans le secteur alimentaire sont d'origine (micro)biologique. Un plan d'autocontrôles doit être intégré dans le PMS, incluant des analyses microbiologiques destinées à valider, surveiller et vérifier l'efficacité du dispositif préventif de maîtrise mis en place.

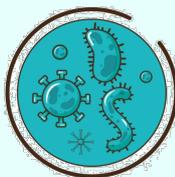
Cette formation vous permettra de posséder les bases nécessaires en microbiologie et comprendre l'intérêt des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Objectif opérationnel : Acquérir des connaissances de base en microbiologie afin d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.



Contenu de la formation

- ⇒ Les principales familles de micro-organismes présentes dans les denrées alimentaires ;
- ⇒ Les contaminations possibles, le développement et la reproduction des micro-organismes sur et dans les aliments (altérations, intoxications alimentaires...);
- ⇒ Les techniques de conservation des aliments et leur impact sur la prolifération microbienne ;
- ⇒ L'interprétation d'un bulletin d'analyse microbiologique.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €

