



FORMATION

« SAVOIR INTERPRETER SES RESULTATS D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES »

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le texte de référence :

Pièce jointe en annexe : Extrait de l'Arrêté Ministériel du 9 Mai 1995

LIEUX & DUREE DE LA FORMATION

14 HEURES

(journée entière ou ½ journée)

Réalisée en INTER au centre de formation ou en INTRA dans votre établissement

CONTENU DU PROGRAMME

1^{ère} Partie

Formation théorique

Les principales causes de toxi-infections alimentaires

La contamination croisée

L'hygiène comportementale

Les bactéries – définitions et profils

Les facteurs de multiplication et de survie des bactéries dans les aliments

Les moyens et les conditions qui permettent de détruire, de stopper ou de limiter le développement d'une bactérie

Le rapport d'essai et son plan de contrôle microbiologique

2^{ème} Partie

Etude de cas

Lecture et interprétation d'un rapport d'essai « **non satisfaisant** »

Mener des investigations pertinentes

Identifier les points critiques peu ou mal maîtrisés

Evaluer les conditions de stockage, de préparation et de conservation

Evaluer le respect des protocoles de nettoyage et de désinfection

Mettre en place un plan d'actions correctives

Déterminer un nouveau plan de contrôle microbiologique avec le laboratoire (*prestataire externe*)

Sensibiliser et impliquer son équipe dans un plan d'actions correctives

Les informations à tenir à disposition des services de contrôle

L'intérêt d'un archivage efficace des informations sanitaires concernant les denrées alimentaires

3^{ème} Partie

Validation des Acquis

Validation des acquis – épreuve du « QUIZ »

Correction du QUIZ

Conclusion

Remise d'une attestation de stage

*Cette formation peut être prise en charge dans le cadre de la formation continue ou du DIF (Droit Individuel à la Formation)
Contactez-nous pour connaître les possibilités de prise en charge financière de cette formation*

20, rue du Bel Air – Z.I. de l'Eglantier – C.E. 2845 – 91028 LISSES

Tel. 01 64 97 13 87

SIRET 483 361 416 000 17 RCS EVRY - APE 804 C - N° de TVA intracommunautaire FR26483361416

Extraits du texte de réglementation « **Arrêté Ministériel du 9 Mai 1995** »
sur l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

TITRE Ier

CHAMP D'APPLICATION

Art. 1er. - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées:

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret no 66-239 du 18 avril 1966;
- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social;
- les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères.

CHAPITRE VII

Contrôles et vérifications

Art. 17. - **Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder, chacun en ce qui le concerne, à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et, lorsqu'ils existent, aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire.**

Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour **développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système << HACCP >>, en particulier:**

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de mise en vente et, s'il y a lieu, d'élaboration;
 - mettre en évidence les points des étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter;
 - identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés << points critiques >>;
 - définir et mettre en œuvre des moyens de maîtriser ces points et des procédures de suivi efficaces.
- revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies ci-dessus.

Les responsables de ces établissements doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'alinéa précédent ainsi que, s'il y a lieu, **le nom du laboratoire de contrôle.**