



Agroalimentaire



Hôtellerie



Analyser



Rechercher



Progresser



Santé



Formation à l'autocontrôle microbiologique des surfaces et des aliments

Les auto-contrôles sont indispensables pour atteindre l'objectif du règlement (CE) 178/2002 qui précise : « **L'obtention d'un niveau élevé de protection de la santé humaine et de la santé animale est l'un des objectifs fondamentaux de la législation alimentaire** ».

Les auto-contrôles concernent : le personnel, les matières premières, l'entretien et la maintenance des matériels et des locaux.



A travers cette formation, vous serez capable d'effectuer des autocontrôles microbiologiques. Cette formation aborde :

- Les techniques de prélèvements
- La conservation des échantillons
- La lecture de rapports d'analyse

Il n'est pas précisé textuellement que les autocontrôles sont obligatoires mais la réglementation stipule que tous les exploitants du secteur alimentaire (et donc y compris les restaurateurs) doivent prendre des mesures d'hygiène spécifiques et, entre autres, le "respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires". Ces autocontrôles s'intègrent dans une démarche préventive vis-à-vis des risques microbiologiques ou chimiques et permettent de valider des processus de fabrication.



Lames gélosées

Moyens Pédagogiques :

- Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés en fonction de l'activité de l'établissement client.
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Remise de l'attestation d'assiduité

Durée :

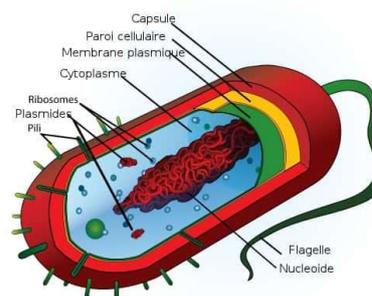
4 heures

Formateur :

Ancien technicien d'un laboratoire accrédité COFRAC

Cout :

Devis personnalisé



info@rgcif.fr



0692687705