

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



ERCAM

Réglementation hygiène, critères et interprétation des résultats d'analyses

Contexte : Vous êtes responsable du secteur agroalimentaire, cette formation vous permettra de :

- Faire le point des exigences réglementaires auxquelles vous devez satisfaire : Paquet Hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), méthode HACCP
- Répondre à vos interrogations relatives aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (Règlement européen 2073/2005)
- Mettre en place et suivre les auto-contrôles obligatoires et notamment l'analyse microbiologique
- Comprendre vos résultats d'analyses et ainsi d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans votre établissement



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître la réglementation relative à l'hygiène des aliments en vigueur et comprendre et interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques afin de mettre en place les actions d'amélioration adaptées sur le terrain

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences du Paquet Hygiène
- Connaître la réglementation française et le « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS)
- Connaître le règlement (CE) 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques
- Faire le point sur les problématiques critères et analyses microbiologiques, au travers des textes
- Comprendre les résultats d'analyses microbiologiques et



Pour qui ?

Public :

- Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique...) : Directeur, responsable qualité, responsable HACCP
- Responsable, technicien et préleveur des organismes officiels de contrôle et d'analyses

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Le « paquet Hygiène » : architecture, présentation des textes européens. Les textes français.
- Les exigences réglementaires : l'HACCP, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Le Règlement (CE) 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques
- Les critères de sécurité et les critères d'hygiène des procédés
- Synthèse des différentes Notes de Service de la Direction Générale de l'Alimentation et des avis et recommandations de l'ANSES dont l'Avis du 18 Janvier 2007 relatif à la demande de création de documents de référence concernant les flores microbiennes
- L'analyse microbiologique dans le contexte du Paquet Hygiène et du PMS
- L'analyse microbiologique : principe et but
- Les résultats d'analyses : comment lire et interpréter un bulletin d'analyse ?
- Comment envisager les actions d'amélioration ?
- Travaux dirigés sur base de vos résultats



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
- 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 :



Durée : 1,5 jour (10h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
16 et 17 mars 2026
15 et 16 décembre 2026 (nouvelle date)

Tarif Inter : 1380 € 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
- « A la carte » : construisez votre parcours « expert » à la carte



ERCAM

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 – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

