

Laboratoire départemental d'analyses du Cher

Catalogue des formations 2017

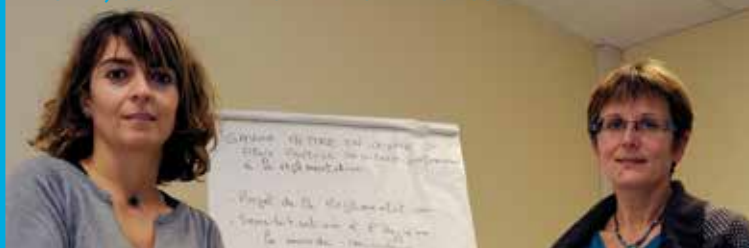
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE



SANTÉ ANIMALE



AUDIT, CONSEIL ET FORMATION EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DU CHER
216 RUE LOUIS MALLET • 18020 BOURGES CEDEX
TÉL. 02 48 21 15 31 • FAX 02 48 50 62 82
lda18@departement18.fr

www.labo18.fr

CHer
DÉPARTEMENT 18

CONDITIONS GÉNÉRALES

Formatrices

2 conseillères techniques en sécurité alimentaire compétentes et expérimentées.

Lieu de formation

Laboratoire départemental d'analyses - 216 rue Louis Mallet - 18020 BOURGES CEDEX.
Repas à la charge des participants.

Nombre de participants

5 personnes minimum et 12 personnes maximum par session.

Le laboratoire se réserve le droit d'annuler une formation en cas de nombre de participants insuffisant.

Moyens pédagogiques

Exposés théoriques – Démonstrations pratiques – Cas concrets - Supports reprenant les principaux points abordés au cours des formations – Visite du laboratoire de microbiologie alimentaire.

Inscription et convocation

Après réception du bulletin d'inscription, transmission d'une revue de demande de formation pour signature puis envoi d'une convocation à l'établissement pour transmission au participant le cas échéant. À l'issue de la formation, envoi d'une attestation.

Conditions financières

Absentéisme ou abandon de la formation moins de 15 jours francs avant la date : facturation de 30 % du tarif de la formation.

Règlement des factures au LDA 18 à l'ordre du Trésor public dans un délai de 30 jours à compter de la date d'expédition de la facture.

Exonération de TVA pour les actions de formation professionnelle.

Nos formatrices peuvent vous aider à formaliser votre plan de maîtrise sanitaire ou le rédiger intégralement, n'hésitez pas à demander un devis.

Objectif:

Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire afin de réduire les risques de toxi-infections alimentaires dans tous les établissements où sont manipulées des denrées alimentaires.

Public:

Toute personne intervenant dans ces établissements.

PROGRAMME	
1 ^{re} partie	2 ^e partie
<ul style="list-style-type: none"> • aspects réglementaires (paquet hygiène), • toxi-infections alimentaires (TIAC), • connaître et comprendre les différents dangers, • apprendre à limiter les risques. 	<ul style="list-style-type: none"> • initiation au plan de maîtrise sanitaire, • documents d'enregistrement, • traçabilité, • monde microbien, • allergènes : règlement INCO, • visite du laboratoire.
Durée : 2 demi-journées (de 9 h à 12 h) à quelques semaines d'intervalle.	
Les 2 parties de cette formation sont complémentaires mais peuvent être réalisées indépendamment.	

Méthode pédagogique appliquée:

- exposés théoriques très illustrés ;
- remise d'un support écrit reprenant les principaux points abordés au cours de la formation.

FORMATRICE	DATE
Élisabeth CAZIN ou Virginie JARRY	8 et 15 mars 2017 27 mars et 3 avril 2017 27 septembre et 4 octobre 2017 6 et 13 novembre 2017
LIEU	TARIF
Laboratoire départemental d'analyses du Cher	120 €

LES + DE CETTE FORMATION
<ul style="list-style-type: none"> • démonstrations pratiques • visite du laboratoire de microbiologie alimentaire à l'issue de la 2^e demi-journée.

Bulletin d'inscription à renvoyer au :
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES - 216 rue Louis-Mallet - 18020 BOURGES CEDEX
Pour tous renseignements : Tél. 02 48 21 15 31 - Fax 02 48 50 62 82 - Mail : lda18@departement18.fr
(n° de déclaration d'activité : 24 18 P002018 et n° de Siret 221 8000 14 00 427 - n° ROFHYA : 24 045 31 2012)

Objectif:

Savoir mettre en œuvre et/ou rédiger un plan de maîtrise sanitaire conformément à la réglementation du paquet hygiène.

Public:

Toute personne concernée par la mise en place et/ou la rédaction d'un plan de maîtrise.

PROGRAMME

- description du Plan de maîtrise sanitaire avec rappel de la réglementation,
- sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire,
- allergènes : règlement INCO,
- étude des diagrammes de fabrication et analyse des risques,
- aide à l'élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- visite du laboratoire de microbiologie alimentaire.

Durée : 1 journée (de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h)

Méthode pédagogique appliquée :

- exposés théoriques très illustrés ;
- remise d'un support écrit reprenant les principaux points abordés au cours de la formation et du Cd-rom d'un Plan de maîtrise sanitaire type.

FORMATRICE	DATE
Élisabeth CAZIN ou Virginie JARRY	16 octobre 2017
LIEU	TARIF
Laboratoire départemental d'analyses du Cher	<ul style="list-style-type: none"> • 300 € pour une personne • 200 € par personne si plus d'un inscrit du même établissement

LES + DE CETTE FORMATION

- remise d'un Cd-rom facilitant la rédaction du PMS (trame du document)
- visite du laboratoire de microbiologie alimentaire.

Bulletin d'inscription à renvoyer au :

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES - 216 rue Louis-Mallet - 18020 BOURGES CEDEX
 Pour tous renseignements : Tél. 02 48 2115 31 - Fax 02 48 50 62 82 - Mail : lda18@departement18.fr
 (n° de déclaration d'activité : 24 18 P002018 et n° de Siret 221 8000 14 00 427 - n° ROFHYA : 24 045 31 2012)

Objectif:

Savoir lire et interpréter les résultats d'analyses. En cas de résultats insatisfaisants, savoir prendre des mesures correctives et mettre en place des actions préventives afin de réduire le risque de toxi-infections alimentaires.

Public:

Toute personne concernée par la lecture et la compréhension des résultats d'analyses microbiologiques des aliments et des surfaces.

PROGRAMME

Paquet hygiène (la nécessité de faire des analyses microbiologiques) :

- germes recherchés et critères réglementaires,
- interprétation des résultats figurant sur les rapports d'essai et compréhension des conclusions en fonction des exigences réglementaires,
- causes probables de contamination et mesures correctives à prendre en cas de résultats insatisfaisants,
- préconisation d'actions de prévention.

Durée : 1/2 journée (de 9 h à 12 h)

Méthode pédagogique appliquée :

- exposés théoriques très illustrés et études de cas ;
- remise d'un support écrit reprenant les principaux points abordés au cours de la formation.

FORMATRICE	DATE
Élisabeth CAZIN ou Virginie JARRY	27 novembre 2017
LIEU	TARIF
Laboratoire départemental d'analyses du Cher	60 €

LES + DE CETTE FORMATION

- visite du laboratoire de microbiologie alimentaire (facultative).
- expérience « terrain » des formatrices.

Bulletin d'inscription à renvoyer au :

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES - 216 rue Louis-Mallet - 18020 BOURGES CEDEX

Pour tous renseignements : Tél. 02 48 2115 31 - Fax 02 48 50 62 82 - Mail : lda18@departement18.fr

(n° de déclaration d'activité : 24 18 P002018 et n° de Siret 22180001400427 - n° ROFHYA : 24 045 31 2012)

Objectif:

- connaître la réglementation applicable à la restauration commerciale
- maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire afin de réduire les risques de toxi-infections alimentaires dans les structures de restauration
- responsabiliser chaque acteur vis-à-vis des obligations de résultat formulées dans le « Paquet Hygiène »
- comprendre l'utilisation du guide des bonnes pratiques
- comprendre les inspections de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP)

Public:

Toute personne travaillant dans la restauration commerciale.

PROGRAMME
<ul style="list-style-type: none"> • la réglementation, • sensibilisation au monde microbien, • notion de danger et de risques, • la démarche HACCP, • le Plan de maîtrise sanitaire (PMS), • le guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application à l'HACCP, • allergènes: règlement INCO, • les contrôles officiels et leurs conséquences, • visite du laboratoire de microbiologie alimentaire.
<p>Durée: formation de 14 h réparties sur 2 jours à 2 semaines d'intervalle (de 9 h/12 h et de 13 h/17 h)</p>

Méthode pédagogique appliquée:

- exposés théoriques très illustrés;
- remise d'un support écrit reprenant les principaux points abordés au cours de la formation.

FORMATRICE	DATE
Élisabeth CAZIN ou Virginie JARRY	Dates selon demandes
LIEU	TARIF
Laboratoire départemental d'analyses du Cher	350 €

LES + DE CETTE FORMATION
<ul style="list-style-type: none"> • envoi de trames en support informatique pour l'élaboration du PMS • visite du laboratoire de microbiologie alimentaire.

Bulletin d'inscription à renvoyer au :

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES - 216 rue Louis-Mallet - 18020 BOURGES CEDEX

Pour tous renseignements: Tél. 02 48 21 15 31 - Fax 02 48 50 62 82 - Mail: lda18@departement18.fr

(n° de déclaration d'activité: 2418 P002018 et n° de Siret 22180001400427 - n° ROFHYA: 24045312012)

QUELLE FORMATION DEVEZ-VOUS SUIVRE ?

Établissement de restauration commerciale (1)	si une personne de l'effectif possède au minimum 3 ans d'expérience en tant que gestionnaire (ou exploitant) ou un diplôme (ou titre) selon l'arrêté du 25/11/2011	Formation paquet hygiène pour l'ensemble du personnel manipulant des denrées alimentaires	pour la personne en charge de la rédaction et de la mise en place du PMS	Sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire partie I + rédaction du PMS et compréhension des résultats d'analyses
			pour les autres personnes	Sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire parties I et II
	si aucune personne de l'effectif ne possède 3 ans d'expérience en tant que gestionnaire (ou exploitant) ou un diplôme (ou titre) selon l'arrêté du 25/11/2011	Formation paquet hygiène pour l'ensemble du personnel manipulant des denrées alimentaires	pour la personne en charge de la rédaction et de la mise en place du PMS	Formation HACCP restauration commerciale (14 h) + compréhension des résultats d'analyses
			pour les autres personnes	Sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire parties I et II
Établissements de restauration collective (2) Métiers de bouche (3) Industriels de l'agroalimentaire (4)		Formation paquet hygiène pour l'ensemble du personnel manipulant des denrées alimentaires	pour la personne en charge de la rédaction et de la mise en place du PMS	Sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire partie I + rédaction du PMS et compréhension des résultats d'analyses
			pour les autres personnes	Sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire parties I et II

(1) Restauration commerciale : restauration traditionnelle, rapide, camion boutique, salon de thé, ferme auberge, ferme pédagogique, hôtel...

(2) Restauration collective : crèche, maison de retraite, EHPAD, collège, école, lycée, restaurant universitaire, foyer, centre de vacances, centre aéré, centre de loisirs...

(3) Métiers de bouche : pâtissier, boulanger, charcutier, boucher, traiteur, glacier, poissonnier...

(4) Industriels de l'agroalimentaire : biscuiterie, conserverie...

Nos atouts :

- activité de formation enregistrée en Région Centre (*);
- situé au plus près de chez vous ;
- à l'écoute de vos besoins et de vos attentes ;
- des formatrices expérimentées en sécurité alimentaire (formations, analyses microbiologiques et audit conseil auprès des entreprises du Cher) ;
- des outils pédagogiques en adéquation avec les formations proposées ;
- possibilité de visiter le laboratoire de microbiologie alimentaire.

(*) déclaration d'activité enregistrée sous le n° 24 18 P0020 18 auprès du Préfet de la région Centre. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

organisme enregistré sous le n° 24 0045 31 2012 auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et au répertoire ROFHYA.

