

# Les résultats d'analyses (interprétation et action corrective)



## Objectifs :

- S'approprier son plan d'autocontrôles bactériologiques
- Interpréter ses résultats d'analyses
- Savoir réagir face à un résultat non conforme

## Contenu :

- Pourquoi réaliser des analyses bactériologiques ?
- Qu'est-ce qu'une analyse bactériologique ?
- Comment mettre en place une analyse ?
- Quelles sont les bactéries à rechercher dans les produits finis et dans l'environnement ?
- Étude de cas

**Public visé :** Personnel de cuisine centrale et satellite

**Durée :** Une demi-journée

À l'issue de la formation, les participants sont capables de lire eux-mêmes les rapports d'analyses et de réagir en cas de mauvais résultat.

Pour plus d'information contactez le LDA 53  
votre partenaire de proximité