



# FORMATION AUDIT CONSEIL 2024

Industrie Alimentaire – Grande Distribution  
Restauration – Artisanat – Cosmétique  
Laboratoire





Ce catalogue est un outil de montée en compétences pour vos équipes. Toutes nos formations ont été créées pour répondre aux besoins des secteurs de l'industrie, de la grande distribution, de l'artisanat et du laboratoire car nous souhaitons alimenter en compétences ceux qui prennent soin de notre alimentation. Nos interventions sont pensées et réalisées en fonction de vos ressources et de vos besoins spécifiques. Les thématiques et durées proposées vous aident à vous orienter dans notre offre.

**Contactez-nous pour faire ensemble le bilan de vos attentes.**

**Jérôme NAIL, Directeur de Microsept**

**microsept**  
FORMATION AUDIT ET CONSEIL

**99%**

**DE STAGIAIRES SATISFAITS**

dont 88% très satisfaits de leurs formations en 2021-2022

**UNE FORMATION ADAPTÉE**

aux besoins de chaque entreprise  
avec 3 formules de formation

**UNE PÉDAGOGIE TERRAIN**

et interactive

**2008 PERSONNES**

formées en 2022-2023

DÉJÀ PLUS DE  
**540 ENTREPRISES**  
NOUS ONT FAIT  
CONFIANCE DEPUIS 5 ANS

# LABORATOIRE ET ORGANISME DE FORMATION

NOS RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES

## AUDIT, CONSEIL ET FORMATION

- Expert en audit et diagnostic hygiène
- Organisme de formation certifié



La certification a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation

INDUSTRIE ALIMENTAIRE  
GRANDE DISTRIBUTION  
RESTAURATION  
ARTISANAT  
COSMÉTIQUE  
LABORATOIRE

## LABORATOIRE

- Analyses microbiologiques ©
- Validation des méthodes
- Recherche et développement

© Activités couvertes par l'accréditation Microsept, laboratoire accrédité sous le n°1-0880 pour les essais. Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).



Microsept est reconnu comme laboratoire Expert auprès d'AFNOR Certification pour la réalisation d'études de validation de méthodes d'analyses microbiologiques dans les produits d'alimentation humaine et animale et les échantillons d'environnement de production selon la norme ISO 16140-2 : 2016.

## POURQUOI NOUS CHOISIR ?

### NOTRE SAVOIR-FAIRE

- L'expertise d'un laboratoire
- Une pédagogie participative
- Un suivi personnalisé
- Un plan d'actions personnalisé

### NOUS RÉPONDONS À VOS BESOINS

- Respect de la réglementation
- Renfort de la sécurité
- Conformité à un référentiel (Audit ISO, IFS, ...)
- Mise en place de nouvelles méthodes, matériels, ...
- Intégration du nouveau personnel

Plus d'infos:  
visitez notre site  
[www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)



# UN GAGE DE QUALITÉ



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



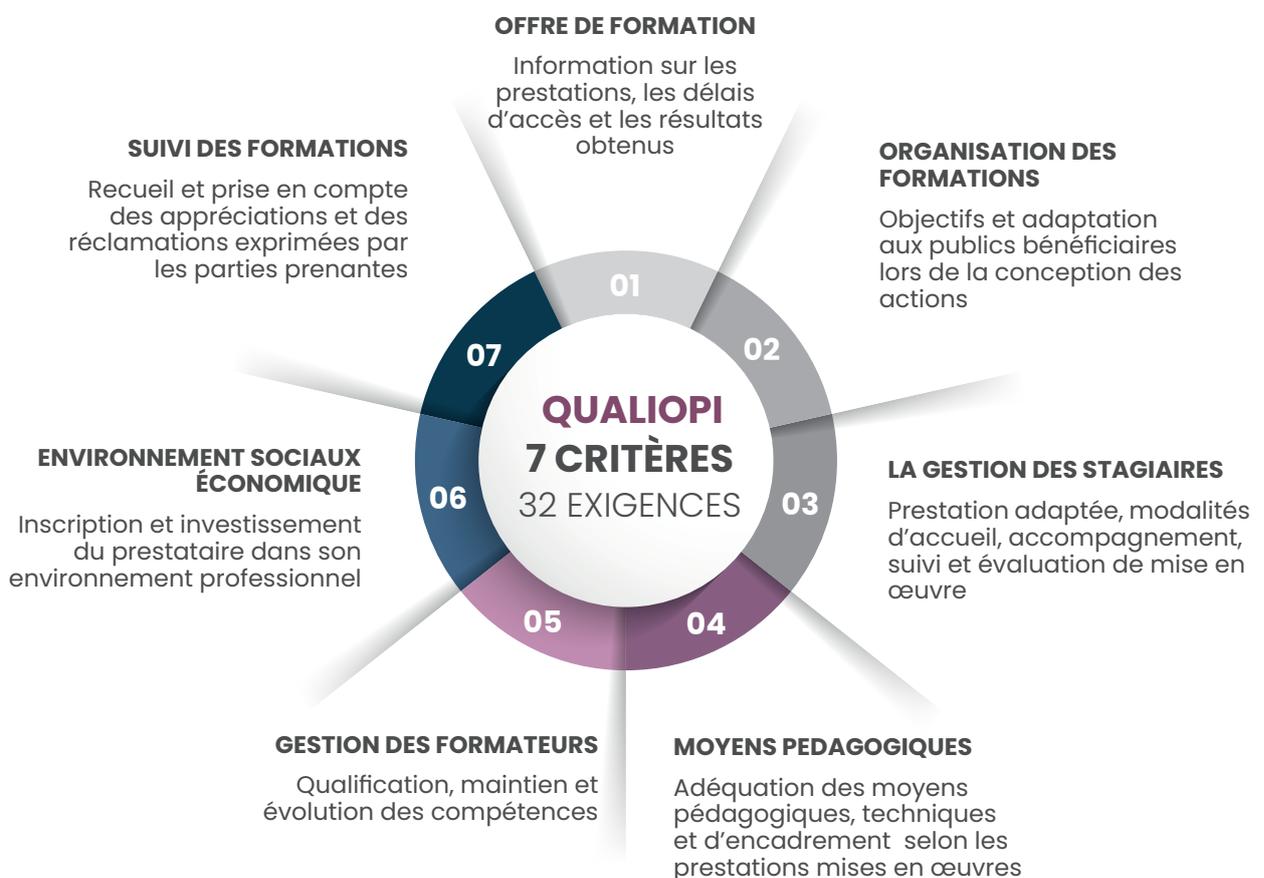
Certification QUALIOPi

CPS RNCQ 0169

Portée disponible sur [www.icert.fr](http://www.icert.fr)



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : **action de formations**



## CETTE CERTIFICATION NOUS PERMET DE VOUS :

- Rassurer en justifiant notre conformité à la nouvelle législation en vigueur et de la qualité de notre organisme.
- Démontrer notre processus d'amélioration continue
- Dispenser des formations pouvant être prises en charge par les organismes financeurs.

QUALITÉ DE L'ANIMATION  
DE NOS FORMATIONS

**99,7%**

DE CLIENTS SATISFAITS  
EN 2022 DONT 92,4%  
DE TRÈS SATISFAITS

# FORMATION AUDIT CONSEIL 2024

<b>PRESTATIONS AUDIT/CONSEIL</b>	18
Hygiène et Sécurité des aliments	20
Qualité et performance en laboratoire	22

## PRESTATIONS FORMATION

### INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Hygiène et sécurité	25
Réglementation	26
Qualité	28
Microbiologie	35

### GRANDE DISTRIBUTION

Hygiène et sécurité	41
Réglementation	42
Qualité	44
Microbiologie	46

### RESTAURATION

Hygiène et sécurité	51
Réglementation	52
Qualité	54
Microbiologie	57

### ARTISANAT

Hygiène et sécurité	61
Réglementation	62
Qualité	64
Microbiologie	66

### COSMÉTIQUE

Qualité	71
Microbiologie	74

### LABORATOIRE

Connaissance	77
Manipulation	79
Accréditation	82
Qualité	88

# NOTRE PÉDAGOGIE ACTIVE

NOS OUTILS POUR UNE PÉDAGOGIE PARTICIPATIVE/LUDIQUE/DYNAMIQUE



## LA PRATIQUE

Observation de boîtes de Petri  
Jeu Prod'l'hygiène / Micro'sup  
Test UV éducatif lavage des mains  
Application au poste de travail  
Travaux pratiques au laboratoire  
Test UV nettoyage et de désinfection



## LA COLLABORATION

Jeu de rôle  
Enseignement mutuel  
Mise en situation terrain  
Brainstorming  
Travaux de groupes  
Quizz digital...



## LA RÉFLEXION

Photos « conforme / non-conforme » du site  
Études de cas  
Vidéos  
Travaux en lien avec la réglementation, documents internes...



# UNE ÉQUIPE D'EXPERTS



**Muriel  
COIGNARD**

Responsable  
du service formation



**Stéfany  
ROLLEY**

Formatrice /  
consultante



**Laurence  
BOUTONNET**

Formatrice /  
consultante



**Jérémie  
BABONNEAU**

Formateur /  
consultant



**Laurence  
CHARRIER**

Formatrice /  
consultante



**Guillaume  
MESNARD**

Responsable adjoint  
Validation des  
méthodes et R&D



**Karine  
TORRESANI**

Responsable Qualité  
Formatrice /  
consultante



**Frédéric  
JAFFRENOU**

Directeur du  
Laboratoire Céralim



**Marie-Sophie  
DESPOTOPOULOS**

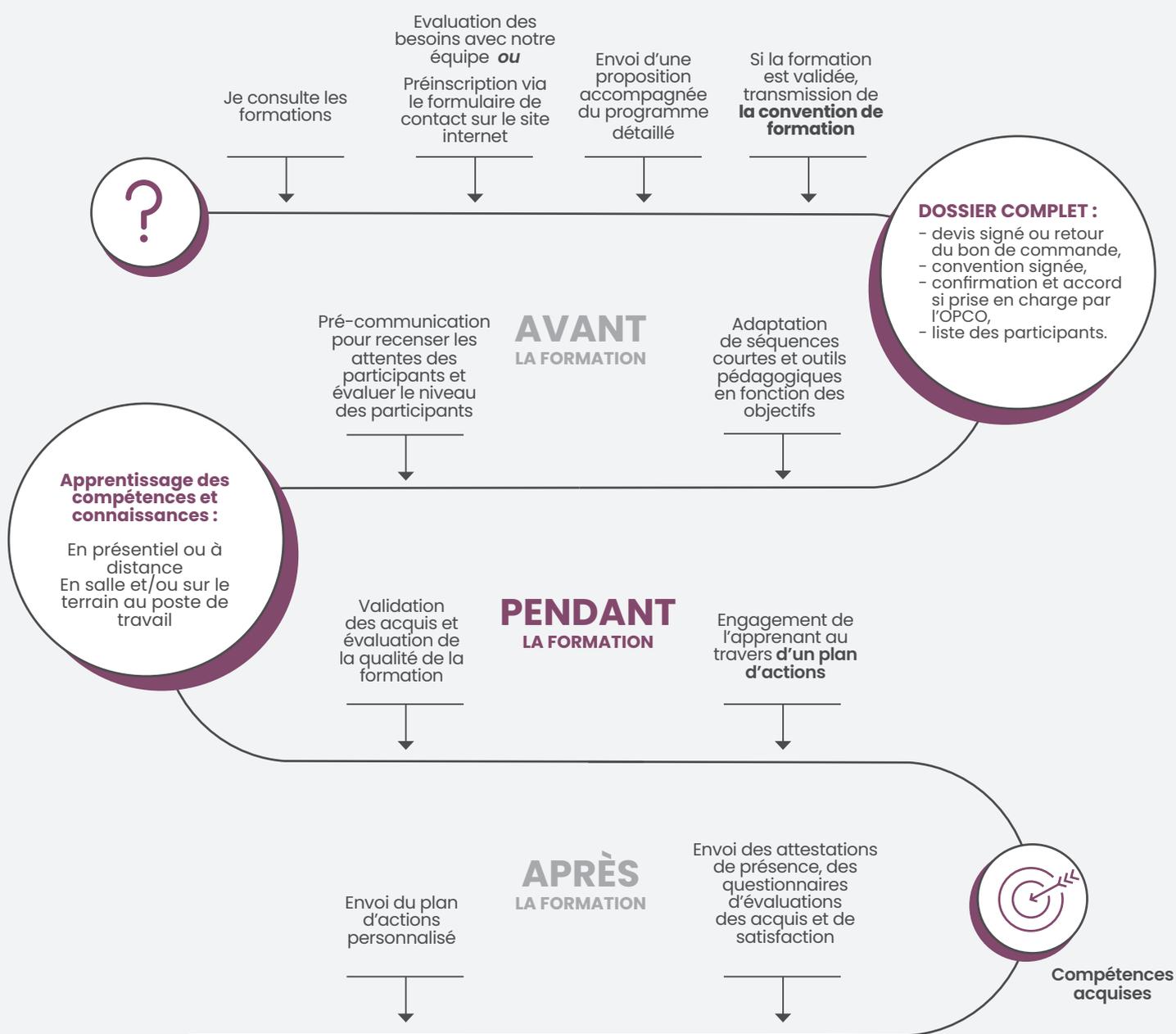
Formatrice /  
consultante



« Pour apprendre quoi que ce soit, commencer par y trouver un sens »  
Seymour Papert

# UN PROCESSUS DE FORMATION PERSONNALISÉ

ET UN PARCOURS ADMINISTRATIF ACCOMPAGNÉ



## VOTRE CONTACT ADMINISTRATIF

Chargée de relation clientèle, vous accompagne et vous conseille dans vos actions de formation

**Delphine  
RENOU-CHEVALIER**

A votre écoute !  
02 41 41 70 70  
d.renou@microsept.fr

[www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)

# APRÈS AVOIR IDENTIFIÉ VOS BESOINS ET OBJECTIFS

## 1 – IDENTIFIER LA FORMATION

- Choisir un module dans votre secteur d'activité
- Pour les formations Hygiène et Sécurité des aliments : **choisir la formule adaptée à vos besoins**

FORMULE  
**1**

### ESSENTIELLE

Programme  
préétabli

FORMULE  
**2**

### À LA CARTE

Choix du programme  
dans une liste de  
thématiques



+ action  
terrain

FORMULE  
**3**

### SUR MESURE

Programme  
entièrement  
construit selon vos  
besoins spécifiques

## NOUS DÉVELOPPONS DES FORMATIONS SUR MESURE :

- Comprendre votre problématique et ensemble construire un parcours de formation adapté à vos objectifs et à vos besoins.
- Une équipe expérimentée vous accompagne dans la création du programme (objectifs pédagogiques, contenu adapté à votre entreprise...).

## 2 – OPTER POUR VOS MODALITÉS DE FORMATION

### INTER ENTREPRISES

Favorise l'échange d'expériences en réunissant autour d'une même thématique plusieurs stagiaires issus d'entreprises différentes.



**Monter rapidement  
en compétences**

### INTRA ENTREPRISES

Des formations réalisées sur le terrain soit au sein de votre entreprise, soit dans nos locaux spécialisés.



**Se former à partir d'activités  
personnalisées, adaptées aux besoins  
et à l'entreprise**

### ACTION TERRAIN

Des formations réalisées sur le terrain soit au sein de votre entreprise, soit dans nos locaux spécialisés.



**Se former en situation et  
mise en pratique**

### FORMATIONS À DISTANCE

L'équipe Microsept Formation vous propose la réalisation de formation à distance synchrone en respectant un processus de formation personnalisé.



**Se former avec une qualité identique  
au présentiel, depuis votre bureau**

# FINANCEZ VOTRE FORMATION

- Demande de prise en charge accompagnée du programme détaillé
- Confirmation et accord de la demande par l'OPCO

Qu'il s'agisse d'un plan de formation, de période de professionnalisation, des subventions existent pour former vos équipes.

Contactez Delphine à l'adresse [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr) pour vous aider.

Les clients du laboratoire Microsept travaillent avec de nombreux OPCO :  
OCAPIAT - ENTREPRISE DE PROXIMITE - OPCO 11 - OPCO2i - OPCOMMERCE SANTE

**INTER  
ENTREPRISE**

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

## ILS NOUS FONT CONFIANCE

**LABEYRIE  
FINE FOODS**

**CHARAL**

**SAVEURS DES MAUGES**  
Au cœur de l'Anjou

**La Toque**  
Angers

**HISIA**  
RESIDENCES SENIORS & SERVICES

**BIOMÉRIEUX**

**MAISON BOUVIER  
BOUCHERIE  
DES MARQUISES**  
DE PRÈS EN PRÈS  
de nos jours

Collège - lycée  
**Notre-Dame  
La Salle**  
Frères des Écoles Chrétiennes Chemillé en Anjou

**ogel**  
44  
Organisme de Gestion  
de l'Enseignement Catholique

**LIVCER**  
MONDOSES THERMOFORMÉES  
THERMOFORMED UNIT DOSES

**Force 5**  
Solutions pour la restauration  
collective autogérée

**la Fraiserie**  
L'AUTHENTIQUE DU FAUIT

**MAISON  
BÉCAM**  
Votre Maître Artisan Boulanger  
depuis 2005

**CAMEMBERT**  
FROMAGE  
48  
CANTON

**OVO  
TEAM**

**T**  
DEPUIS 1994  
**LA TAVERNE**  
Table de Caractère

## PARTENARIATS UNIVERSITAIRES

UNIVERSITÉ DE RENNES  
Intervention en Licence Professionnelle AQSE  
pour un module HACCP

**idc** Angers Cholet  
**INSTITUT  
UNIVERSITAIRE  
DE TECHNOLOGIE**  
UNIVERSITÉ D'ANGERS

UNIVERSITÉ D'ANGERS  
Hygiène alimentaire et législation,  
Métrologie et Qualité

**esa**  
ÉCOLE SUPÉRIEURE  
D'AGRICULTURES  
Angers Loire

ESA ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES  
TIAC, Altération et durée de vie,  
HACCP, Méthodologie des contrôles  
microbiologiques, Métrologie



### DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

### UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER**  
ENTREPRISE

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**  
pages 10 à 17

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)

# SOMMAIRE

## Dates et tarifs des formations inter

### PRESTATIONS AUDIT/CONSEIL

Hygiène et sécurité	Audit	Hygiénoscopies, audit conseil PMS, diagnostic de vos ateliers et audit dossier d'agrément	p 18
	Accompagnement et conseil	Dossier d'agrément sanitaire, mise en place du PMS, vers la certification (IFS, ...)	p 18
Qualité et performance Laboratoire	Accompagnement et conseil	Audit interne de votre laboratoire, accompagnement « mise sous assurance qualité » selon ISO 17025, conseil sur plan laboratoire	p 22

### PRESTATIONS FORMATION

#### INDUSTRIE ALIMENTAIRE

##### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	<b>I.01 I.02 I.03</b>	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		<b>49</b>	p 25
Hygiène et sécurité des aliments	<b>I.01 I.02 I.03</b>	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		<b>45</b>	p 25

##### RÉGLEMENTATION

HACCP, étape par étape	<b>IR.01</b>	04-05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 26
Réglementation INCO	<b>IR.02</b>	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 26
Construire son plan de maîtrise sanitaire (PMS) et le mettre à jour	<b>IR.03</b>	-	2 jours	nous consulter	-	-	p 27

##### QUALITÉ

Pratique de l'audit qualité interne	<b>IQ.01</b>	-	2 à 3 jours	nous consulter		-	p 28
FSSC 22000 FOOD	<b>IQ.02</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 28
BRCGS FOOD V9	<b>IQ.03</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 29

IFS FOOD V8	<b>IQ.04</b>	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 30
Métrologie en production	<b>IQ.06</b>	-	1 à 1,5 jour	nous consulter		-	p 31
Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques	<b>IQ.07</b>	23 - 24(M) mai	1,5 jour	750€	-	<b>49</b>	p 31
Animez vos formations hygiène autrement	<b>IQ.08</b>	16 - 17 mai 05 - 06 déc.	2 jours	1190€	-	<b>49</b>	p 32
Sécurité du personnel en industrie	<b>IQ.09</b>	-	0,5 à 1 jour	nous consulter		-	p 32
Zoning - mettre en place un plan de contrôle environnemental	<b>IQ.10</b>	10 sept.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 33
Gestion de crise	<b>IQ.11</b>	-	1 jour	nous consulter	-	-	p 33
Exercices d'entraînement à la gestion de crise	<b>IQ.12</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 34
Maîtriser la contamination en Listeria dans l'environnement de production	<b>IQ.13</b>	09 avril	1 jour	590€	-	<b>49</b>	p 34

**NOUVEAU**

## MICROBIOLOGIE

Découvrez la microbiologie	<b>IM.01</b>	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 35
Micro-organismes pathogènes des aliments	<b>IM.02</b>	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		<b>49</b>	p 35
Virus des aliments	<b>IM.03</b>	26 sept.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 36
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	<b>IM.05</b>	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 36
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	<b>IM.06</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 37
Risque légionelle et prélèvements pour analyse légionelle	<b>IM.07</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 38

## GRANDE DISTRIBUTION

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	<b>G.01 G.02 G.03</b>	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		<b>49</b>	p 41
Hygiène et sécurité des aliments	<b>G.01 G.02 G.03</b>	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		<b>45</b>	p 41

### RÉGLEMENTATION

Préparation aux audits spécifiques à la grande distribution	<b>GR.01</b>	-	1 jour	nous consulter	-	-	p 42
HACCP, étape par étape	<b>GR.02</b>	04-05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 42
Réglementation INCO	<b>GR.03</b>	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 43

### QUALITÉ

Pratique de l'inspection selon le référentiel FSQS	<b>GQ.01</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 44
Pratique de l'audit qualité interne en magasin	<b>GQ.02</b>	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 44
Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques	<b>GQ.03</b>	23-24(M) mai	1,5 jour	750€	-	<b>49</b>	p 45

### MICROBIOLOGIE

Découvrez la microbiologie	<b>GM.01</b>	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 46
Micro-organismes pathogènes des aliments	<b>GM.02</b>	20-21 juin 12-13 déc	2 jours	1190€		<b>49</b>	p 46
Virus des aliments	<b>GM.03</b>	26 sept.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 47
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	<b>GM.05</b>	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 48
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	<b>GM.06</b>	-	2 jours	nous consulter		-	p 48

## RESTAURATION

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	<b>R.01 R.02 R.03</b>	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		<b>49</b>	p 51
Hygiène et sécurité des aliments	<b>R.01 R.02 R.03</b>	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		<b>45</b>	p 51

### RÉGLEMENTATION

Hygiène alimentaire en restauration commerciale	<b>RR.01</b>	05 et 12 fév.	2 jours	390€	-	<b>49</b>	p 52
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	<b>RR.01</b>	08-15 avril 02 et 09 déc.	2 jours	390€	-	<b>45</b>	p 52
HACCP, étape par étape	<b>RR.02</b>	04 -05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 52
Construire son plan de maitrise sanitaire (PMS) et le mettre à jour	<b>RR.03</b>	-	2 jours	nous consulter	-	-	p 53
Réglementation INCO	<b>RR.04</b>	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 53

### QUALITÉ

Évaluer l'hygiène de votre restaurant selon la norme NF V 01-015	<b>RQ.01</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 54
Nettoyage et désinfection	<b>RQ.03</b>	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 54
Pratique de l'audit qualité interne en production	<b>RQ.04</b>	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 55

### MICROBIOLOGIE

Découvrez la microbiologie	<b>RM.01</b>	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 57
Micro-organismes pathogènes des aliments	<b>RM.02</b>	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		<b>49</b>	p 57
Virus des aliments	<b>RM.03</b>	26 sept.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 58
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	<b>RM.04</b>	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 58
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	<b>RM.05</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 59

## ARTISANS

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	<b>A.01 A.02 A.03</b>	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		<b>49</b>	p 61
Hygiène et sécurité des aliments	<b>A.01 A.02 A.03</b>	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		<b>45</b>	p 61

### RÉGLEMENTATION

Construire son plan de maitrise sanitaire (PMS) et le mettre à jour	<b>AR.01</b>	-	2 jours	nous consulter	-	-	p 62
HACCP, étape par étape	<b>AR.02</b>	04 -05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 62
Réglementation INCO	<b>AR.03</b>	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 63

### QUALITÉ

Nettoyage et désinfection	<b>AQ.01</b>	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 64
Optimisez vos plans de contrôles	<b>AQ.02</b>	23-24(M) mai	1,5 jour	750€	-	<b>49</b>	p 64
Pratique de l'audit qualité interne en production	<b>AQ.03</b>	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 65

### MICROBIOLOGIE

Découvrez la microbiologie	<b>AM.01</b>	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 66
Micro-organismes pathogènes des aliments	<b>AM.02</b>	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		<b>49</b>	p 66
Virus des aliments	<b>AM.03</b>	26 sept.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 67
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	<b>AM.04</b>	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 68
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	<b>AM.05</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 68

## COSMÉTIQUE

### QUALITÉ

ISO 22716 les bonnes pratiques de fabrication	<b>CQ.01</b>	-	1 jour	nous consulter	-	-	p 71
Pratique de l'audit qualité interne	<b>CQ.02</b>	-	2 jours	nous consulter		-	p 72
Sécurité du personnel en industrie cosmétique	<b>CQ.03</b>	-	0,5 à 1 jour	nous consulter		-	p 72
Nettoyage et désinfection	<b>CQ.04</b>	-	2 jours	nous consulter		-	p 73

### MICROBIOLOGIE

Découvrez la microbiologie	<b>CM.01</b>	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 74
Critères microbiologiques pour les produits destinés aux secteurs pharmaceutiques et cosmétiques	<b>CM.02</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 74

## LABORATOIRE

### CONNAISSANCE

Découvrez la microbiologie	<b>LC.01</b>	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 77
Micro-organismes pathogènes des aliments	<b>LC.02</b>	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		<b>49</b>	p 77
Virus des aliments	<b>LC.03</b>	26 sept.	1 jour	590€		<b>49</b>	p 78

### MANIPULATION

Pratique de la microbiologie des aliments au laboratoire	<b>LM.01</b>	4-5-6 juin 26-27-28 nov.	3 jours	1790€		<b>49</b>	p 78
Préparation d'échantillons pour analyses microbiologiques	<b>LM.02</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 79

### MANIPULATION (SUITE)

Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	<b>LM.03</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 79
Analyses microbiologiques de l'eau	<b>LM.04</b>	27-28 (M) juin	1,5 jour	810€		49	p 80
Risque légionelle et prélèvements pour analyses légionelle	<b>LM.05</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 80
Sécurité du personnel au laboratoire	<b>LM.06</b>	-	0,5 à 1 jour	nous consulter		-	p 81
La biologie moléculaire et son application via la méthode PCR	<b>LM.07</b>	04-05(M) avril 14(AM)-15 oct.	1,5 jour	810€		49	p 81

**NOUVEAU**

### ACCREDITATION

Les exigences de la norme NF EN ISO 17025	<b>LA.01</b>	15-16 (M) fév. 14(AM)-15 oct.	1,5 jour	750€		49	p 82
Pratique de l'audit qualité interne au laboratoire	<b>LA.02</b>	11-12-13 juin	3 jours	1500€		49	p 82
La gestion des portées d'accréditation (flex1, flex 2, flex 3)	<b>LA.03</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 83
Les exigences du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218	<b>LA.04</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 83
Incertitudes de mesure en microbiologie selon ISO 19036	<b>LA.05</b>	21 mars 10 oct.	1 jour	590€		49	p 84
Vérification des méthodes selon la norme ISO 16140-3	<b>LA.06</b>	-	1,5 jour	nous consulter		-	p 84
Gestion de la métrologie au laboratoire accrédité en conformité avec le GEN REF 10	<b>LA.07</b>	14 mars 08 oct.	1 jour	590€		49	p 85
Validation des méthodes de microbiologie selon ISO 16140-4	<b>LA.08</b>	28-29 nov.	2 jours	1190€		49	p 86

**NOUVEAU**

**NOUVEAU**

### QUALITÉ

Bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie selon ISO 7218	<b>LQ.01</b>	13-14 juin 08-09 oct.	2 jours	1190€		49	p 88
HACCP laboratoire	<b>LQ.02</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 88

## QUALITÉ

Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques	<b>LQ.03</b>	23 - 24(M) mai	1,5 jour	750€	-	<b>49</b>	p 89
Nettoyage et désinfection au laboratoire Gestion des déchets	<b>LQ.04</b>	-	1 jour	nous consulter		-	p 90
Métrologie des masses, volumes et températures au laboratoire	<b>LQ.05</b>	28-29 mars 19-20 sept.	2 jours	1190€		<b>49</b>	p 91
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	<b>LQ.06</b>	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		<b>49</b>	p 91



**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

microsept

# PRESTATION AUDIT/CONSEIL

---

ORGANISME DE RÉFÉRENCE  
EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET QUALITÉ

100%

DES CLIENTS SATISFAITS  
dont 88% très satisfaits de leurs  
prestations d'audit-conseil en 2022

## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

INDUSTRIE ALIMENTAIRE  
GRANDE DISTRIBUTION  
RESTAURATION  
ARTISANAT  
COSMÉTIQUE

## QUALITÉ ET PERFORMANCE

LABORATOIRE

# NOTRE OFFRE

---

## ÉTUDE PERSONNALISÉE

Nous étudions ensemble vos besoins pour vous proposer la meilleure solution :

- Méthodologie
  - Durée
  - Intervenant
- 

## ADAPTABILITÉ

Vous avez la possibilité de combiner formation, audit et conseil.

---

## SUIVI

Suite à notre intervention, nous vous fournissons un rapport avec un plan d'actions directement exploitable.

---

## Delphine **RENOU-CHEVALIER**

d.renou@microsept.fr

02 41 41 70 70

---

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

PRESTATION AUDIT / CONSEIL POUR LES ACTIVITÉS SUIVANTES : INDUSTRIE ALIMENTAIRE, GRANDE DISTRIBUTION, RESTAURATION, ARTISANAT, COSMÉTIQUE

## AUDIT

### AUDIT HYGIÈNE / HYGIÈNOSCOPIE

réf : **PC.01**

Évaluer la conformité de votre établissement, en matière d'hygiène.

- Audit de 30 min à 3h en fonction de l'activité
- Plusieurs points contrôlés à l'aide d'une grille adaptée au secteur d'activités
- État des lieux en matière d'hygiène, vérification de la conformité (ou non) par rapport à la réglementation en vigueur
- Des actions d'améliorations vous sont apportées selon les observations

### DIAGNOSTIC DE VOS ATELIERS DE FABRICATION

réf : **PC.03**

Identifier l'origine de la contamination de vos produits. Évaluer l'efficacité de vos procédures de nettoyage.

- Réalisation d'un diagnostic
- Identification des origines de la contamination
- Des actions d'améliorations vous sont apportées selon les observations
- Un rapport détaillé fourni à l'issue du diagnostic

### AUDIT CONSEIL PMS

réf : **PC.02**

Déterminer les écarts entre les pratiques et les exigences réglementaires  
Améliorer ces pratiques et organiser la mise en œuvre de votre PMS

- Etude des documents existants
- Observations et analyses des pratiques
- Proposition d'un plan d'actions
- Un rapport détaillé vous sera remis

### AUDIT DOSSIER D'AGRÈMENT

réf : **PC.04**

Réaliser un audit selon les exigences de l'instruction technique DGAL/ SDSSA/2022-349 du 25/04/2022. Identifier les axes d'amélioration et corrections à mettre en œuvre.

- Etude des documents existants,
- Etablir la liste de tous les documents à modifier et à fournir à la DDPP,
- Un rapport rédigé présentant les axes d'améliorations et de corrections à mettre en œuvre.



«Parfaite intervention, rapide et efficace dans une ambiance cordiale»

Visite conseil dossier d'agrément  
LE FUMOIR - mai 2022

OPTIMISEZ LES  
CONCLUSIONS DE  
VOTRE AUDIT PAR UNE  
FORMATION



## ACCOMPAGNEMENT, CONSEIL

### DOSSIER AGRÉMENT SANITAIRE

réf : **PC.A.01**

Dossier exigé par la DDPP, selon votre activité.

- Évaluation au préalable
- Définition du contenu de la prestation
- Élaboration d'un planning d'interventions
- Mise en place du dossier sur des journées ou 1/2 journées

### MISE EN PLACE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

réf : **PC.A.02**

Pour les établissements alimentaires, constituer votre PMS selon le « paquet hygiène ».

- Évaluation préalable
- Définition du contenu de la prestation
- Élaboration d'un planning des actions
- Assistance/conseil sur des journées ou 1/2 journées
- Fourniture de modèles de documents
- Suivi des interventions d'accompagnement

### ACCOMPAGNEMENT VERS LA CERTIFICATION (IFS, BRCGS, FSSC 22000,...)

réf : **PC.A.03**

Vous souhaitez vous engager dans une démarche de certification.

- Accompagnement réalisé par un consultant expert
- Maîtrise des exigences des référentiels
- Apport de solutions pragmatiques en tenant compte de toutes vos contraintes

## NOUVEAU

## CES PRESTATIONS PEUVENT ÊTRE SUIVIES EN VISIO.



# QUALITÉ ET PERFORMANCE

PRESTATION AUDIT / CONSEIL POUR L'ACTIVITÉ LABORATOIRE

## AUDIT

### AUDIT INTERNE DE VOTRE LABORATOIRE

réf : **PC.L.01**

#### Évaluer la conformité de votre laboratoire

- Vous disposez d'un laboratoire interne d'entreprise et vous souhaitez valider :
  - son fonctionnement et son organisation sur le plan des bonnes pratiques de laboratoire,
  - sa conformité aux exigences des référentiels BRCGS et IFS.
- Vous gérez un laboratoire accrédité et vous avez besoin d'un intervenant indépendant pour réaliser l'audit interne selon l'ISO 17025, version 2017.
- Un rapport vous sera fourni avec la recommandation technique et/ou organisationnelle.

## ACCOMPAGNEMENT CONSEIL

### ACCOMPAGNEMENT « MISE SOUS ASSURANCE QUALITÉ » SELON ISO 17025

réf : **PC.L.02**

#### Mettre en oeuvre l'assurance qualité

- Vous disposez d'un laboratoire dans votre établissement et souhaitez le mettre sous assurance qualité selon la norme NF EN ISO /CEI 17025.

“

**«Audit et auditrice très pertinents, les différents écarts, points à surveiller et axes d'amélioration vont nous permettre de nous préparer dans les meilleures conditions pour l'extension de notre accréditation sur le secteur microbiologie»**

Évaluation technique de laboratoire  
selon la norme ISO 17025  
**LNA - Créhen - juin 2022**

### CONSEIL SUR PLAN LABORATOIRE

réf : **PC.L.03**

#### Élaborer un plan de laboratoire optimal

- Vous souhaitez aménager un laboratoire existant ou bien créer un nouveau laboratoire d'analyses microbiologiques.
- Munissez-vous d'une approche complète des risques en s'appuyant sur la réglementation ainsi qu'une compréhension fine des activités dans le laboratoire.



### **DES FORMATIONS INTERACTIVES**

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### **UN MAXIMUM DE PRATIQUE**

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

### **UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME**

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER**  
ENTREPRISE

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**  
pages 10 à 17

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)



# FORMATION INDUSTRIE ALIMENTAIRE

---

<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</b>	_____	p 25
<b>RÉGLEMENTATION</b>	_____	p 26-27
<b>QUALITÉ</b>	_____	p 28-34
<b>MICROBIOLOGIE</b>	_____	p 35-38

réf : I.01

<b>INTER</b> ENTREPRISE	<b>245€</b> repas inclus	11 mars 18 nov. au Lion d'Angers (49)
<b>INTRA</b> ENTREPRISE	<b>1</b> JOUR	29 janv. 17 juin à Orléans (45)

**PUBLIC** Toute personne manipulant des denrées alimentaires

**PRÉ-REQUIS** Aucun

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Test éducatif sur le lavage des mains**  
**+ Visite préalable sur site pour la formule intra-entreprise (sur demande)**

## FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

### OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

### PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Autocontrôles et enregistrements

## FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : I.02

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

### RÉGLEMENTATION

- Environnement réglementaire et exigences des clients
- HACCP
- FOOD DÉFENSE
- IFS / BRCGS



### QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Les corps étrangers
- Les allergènes
- Le monde microbien
- Les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à votre activité
- Les bonnes pratiques à respecter par le service maintenance
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des non-conformités
- La gestion de la traçabilité
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La sécurité du personnel
- Audit hygiène - Sécurité en zone de production

## FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : I.03

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr) pour plus de renseignements.

réf : IR.01

**INTER**  
ENTREPRISE**750€**04 -05(M) avril  
02(AM)-03 déc.**INTRA**  
ENTREPRISE**1,5**  
JOUR**PUBLIC**

- Personnels de production
- Membres de l'équipe HACCP

**PRÉ-REQUIS**

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)

- + Pédagogie très participative
- + Réalisation du diagramme de fabrication
- + Étude de cas

## HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

### OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

### PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



**Formation réalisable en visio**

réf : IR.02

**INTER**  
ENTREPRISE**590€**27 février  
07 nov.**INTRA**  
ENTREPRISE**1**  
JOUR**PUBLIC**

Responsables de l'étiquetage des produits (hors compléments alimentaires)

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

- + Alternance de présentation théorique et d'exemples concrets
- + Échanges d'expériences

## LE RÈGLEMENT INCO :

### ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES ET ALLERGÈNES

### OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en œuvre

### PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



**Formation réalisable en visio**

réf : IR.03

INTRA  
ENTREPRISE

2  
JOURS

#### PUBLIC

- Responsables
- Personnels de sociétés agroalimentaires

#### PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)

#### + Nombreux exemples concrets :

- diagrammes de fabrication
- analyse des dangers
- procédures
- enregistrements des autocontrôles

## CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) ET LE METTRE À JOUR

#### OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

#### PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage,...
- Mettre en oeuvre la méthode HACCP : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes



**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : IQ.01

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2 à 3**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels des entreprises alimentaires amenés à réaliser des audits internes

**PRÉ-REQUIS**

Avoir connaissance du référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative  
+ Mise en situation des participants

## PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

### OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

### PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture,
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



réf : IQ.02

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

- Responsables qualité
- Responsables de production
- Responsables R&D et leurs adjoints

**PRÉ-REQUIS**

- Avoir des notions concernant les systèmes de management de la sécurité des aliments
- Avoir des notions d'HACCP
- Avoir lu avant de participer les normes ISO 22000 : 2018, ISO/TS 22002-1 et les exigences additionnelles de la fondation FSSC 22000

+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS et BRCGS

## FSSC 22000 FOOD

### OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel d'audit FSSC 22000
- Évaluer la conformité de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments en identifiant les actions prioritaires
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

### PROGRAMME

- Contexte et schéma de certification de la norme FSSC 22000
- Les programmes de prérequis, norme ISO-TS/22002-1
- Exigences de la norme ISO 22000
- HACCP, nouveautés de la norme ISO 22000 : 2018
- Exigences additionnelles du schéma de certification FSSC 22000
- Protocole d'audit
- Pour chaque thématique :
  - Présentation des exigences
  - Exemples et cas pratiques
  - Questions-réponses
 « Comment répondre aux exigences de la norme ? »



réf : IQ.03

## BRCGS FOOD V9

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

### PUBLIC

- Responsables qualité
- Responsables de production
- Responsables R&D et leurs adjoints

### PRÉ-REQUIS

- Avoir des notions concernant les systèmes de management de la sécurité des aliments
- Avoir des notions d'HACCP
- Avoir lu avant de participer le référentiel BRCGS Food V9

+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS et BRCGS

### OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel
- Évaluer la conformité de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments en identifiant les actions prioritaires
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

### PROGRAMME

- Contexte de la norme BRCGS V9
- Exigences de la norme chapitre par chapitre
- Protocole d'audit
- Pour chaque thématique :
  - Focus sur les nouveautés de la V9
  - Exemples pratiques
  - Questions-réponses
  - « Comment répondre aux exigences de la norme ? »



Formation réalisable en visio

“

«Beaucoup de pratiques sur des cas concrets »  
«Beaucoup de temps d'échange au cours de la formation»

Formation Auditeur interne  
VAUBERNIER - mars 2022

réf : IQ.04

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1 À 2**  
JOURS

**PUBLIC**

- Responsables qualité
- Responsables de production
- Responsables R&D et leurs adjoints

**PRÉ-REQUIS**

- Avoir des notions concernant les systèmes de management de la sécurité des aliments
- Avoir des notions d'HACCP
- Avoir lu avant de participer le référentiel IFS

- + Formation animée par un auditeur qualifié IFS et BRCGS
- + Focus sur les nouveautés

## IFS FOOD V8

**OBJECTIFS**

- Comprendre les modifications des exigences du référentiel
- Évaluer la conformité de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments en identifiant les actions prioritaires
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

**PROGRAMME**

- Contexte de la norme IFS V8
- Exigences de la norme chapitre par chapitre
- Protocole d'audit
- Pour chaque thématique :
  - Focus sur les nouveautés de la V8
  - Exemples et cas pratiques
  - Questions-réponses
  - « Comment répondre aux exigences de la norme ? »



**Formation réalisable en visio**



réf : IQ.06

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1 à 1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

- Techniciens de maintenance
- Agents de production réalisant des contrôles métrologiques en production

**PRÉ-REQUIS**

Connaître et utiliser les matériels de production (pH-mètres, thermomètres, balances)

+ Illustration de la formation par les exemples vus lors de l'audit des pratiques sur site

## MÉTROLOGIE EN PRODUCTION

### OBJECTIFS

- Recenser les exigences à mettre en place pour assurer sa métrologie en interne
- Comprendre la métrologie interne
- Améliorer l'existant sur le site à partir des éléments constatés lors de l'audit des pratiques (partie optionnelle)

### PROGRAMME

- Audit des pratiques sur site, relatives à la gestion des équipements et leur suivi métrologique (partie optionnelle)
- Vocabulaire et concept de base - Organisation nationale et internationale
- Gestion du parc d'équipements : bonnes pratiques d'utilisation, rangement adapté du matériel
- Gestion de la fonction métrologique : exigences, organisation, raccordement
- Le suivi des différents équipements utilisés en production : pH-mètres, thermomètres, balances (métrologie légale ou non)



réf : IQ.07

**INTER**  
ENTREPRISE

**750€** 23-24(M) mai

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

- Responsables
- Techniciens des services qualité ou laboratoire interne

**PRÉ-REQUIS**

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

+ Pédagogie très participative  
+ Étude de cas  
+ Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation  
+ Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

## OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

### OBJECTIFS

- Connaître les critères microbiologiques applicables en industrie alimentaire
- Mettre en oeuvre un plan de contrôles microbiologiques adapté à ses produits
- Optimiser les plans de contrôles de l'entreprise

### PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD, critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles

réf : IQ.08

**INTER**  
ENTREPRISE

**1190€**

16 - 17 mai  
05 - 06 déc

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Responsables ou animateurs qualité et toute personne devant concevoir ou animer une session de formation à la sécurité des aliments

**PRÉ-REQUIS**

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

*(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Pédagogie très innovante, cette formation vous donnera de nouveaux outils pour animer des formations dynamiques en assurant la mémorisation des messages**

## ANIMEZ VOS FORMATIONS HYGIÈNE AUTREMENT

**OBJECTIFS**

- Concevoir un module de formation en séquences
- Organiser une session de formation
- Animer une session de formation de manière attractive et efficace

**PROGRAMME**

- Bien commencer sa formation
- Concevoir son module de formation
- Le contenu de chaque séquence de formation : ouverture, présentation du contenu, pratique et évaluation
- La construction du module de formation
- L'animation des séquences de formation
- Application pratique : animation d'une séquence de formation
- Bien terminer sa formation

réf : IQ.09

**INTRA**  
ENTREPRISE

**0,5 à 1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne travaillant dans l'entreprise

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Alternance de présentations théoriques et exercices pratiques en situation**

**+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants**

## SÉCURITÉ DU PERSONNEL EN INDUSTRIE

**OBJECTIFS**

- Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- Connaître les principales mesures de précautions et de préventions mises en oeuvre dans l'entreprise
- Connaître les conséquences des accidents de travail et des maladies professionnelles sur le salarié et l'entreprise pour une remise en question des pratiques sur son poste de travail

**PROGRAMME**

- La politique de sécurité de l'entreprise
- Les indicateurs et chiffres clés de l'entreprise
- Sensibilisation aux risques et aux conséquences
- Analyse de postes et mini audit sécurité



**action terrain**

réf : IQ.10

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€** 10 sept.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

- Assistants et responsables Qualité, Responsables de production

**PRÉ-REQUIS**

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

## ZONING : METTRE EN PLACE UN PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL

### OBJECTIFS

- Identifier les facteurs de la contamination croisée
- Lister les principaux contaminants de l'environnement
- Etablir un plan de contrôle environnemental

### PROGRAMME

- La contamination croisée : sources, zoning, vecteurs et voies de contaminations
- Les principaux contaminants microbiologiques de l'environnement
- Le plan de contrôle environnemental : germes à prendre en compte, fréquence, nombre de prélèvements, exploitation des données



**Formation réalisable en visio**

réf : IQ.11

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Encadrants et assistants de tous les services susceptibles de participer à une gestion de crise

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

## GESTION DE CRISE

### OBJECTIFS

- Acquérir la procédure de gestion de crise de l'entreprise
- Acquérir la procédure interne de retrait-rappel de l'entreprise
- Mettre en pratique ces procédures

### PROGRAMME

#### MATIN

- Notion de crise
- Types de crises
- Procédure interne de gestion de crise
- Procédure interne de retrait rappel
- Retour d'expérience
- Etude de cas

#### APRÈS-MIDI

- Communication de crise
- Etude de cas
- Synthèse

**+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS**

réf : IQ.12

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Membres de l'équipe de gestion de crise

**PRÉ-REQUIS**

Connaître le protocole théorique de la gestion de crise

**+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS**

## EXERCICE D'ENTRAÎNEMENT A LA GESTION DE CRISE

### OBJECTIFS

- Tester la capacité à identifier une crise potentielle
- Evaluer la capacité de l'organisation à fournir les informations nécessaires (rapidité, précision) à l'équipe de gestion de crise
- Evaluer la capacité de l'équipe de gestion de crise à prioriser les actions et mener les investigations de manière efficace afin de parvenir à des prises de décisions adaptées
- Maitriser les communications interne et externe relatives à la crise
- Identifier les points forts et les axes d'amélioration

### PROGRAMME

- Mise en situation de l'équipe de gestion de crise au travers d'un scénario évolutif tout au long de la journée et élaboré par le formateur avec l'aide d'un « complice » au sein de l'entreprise
- Retour d'expérience pour identifier les points forts et les points à améliorer



**action terrain**

réf : IQ.13

**NOUVEAU**

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

09 avril

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables et assistants Qualité, responsables de production, responsables nettoyage

**PRÉ-REQUIS**

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)

**+ Etude de cas**

## MAITRISER LA CONTAMINATION EN LISTERIA DANS L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION

### OBJECTIFS

- Identifier les facteurs de contamination croisée
- Etablir un plan d'échantillonnage en appliquant le principe de zoning
- Choisir les méthodes de prélèvements et d'analyses adéquates
- Interpréter les résultats pour optimiser son plan d'échantillonnage

### PROGRAMME

- Le risque Listeria dans l'alimentaire
- La contamination croisée
- Le principe de zoning
- Les méthodes de prélèvements et d'analyses
- Utiliser les résultats pour avancer

réf : **IM.01**

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

19 mars  
03 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Pédagogie très participative, activités de réflexion**  
**+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais**

## DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

### OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

### PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation réalisable en visio**

réf : **IM.02**

**INTER**  
ENTREPRISE

**1190€**

20-21 juin  
12-13 déc.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels travaillant en production, qualité ou laboratoire interne

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

*(le stage IM.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Activités de réflexion**

## MICRO-ORGANISMES PATHOGENES DES ALIMENTS

### OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production

### PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



**Formation réalisable en visio**

réf : **IM.03****INTER**  
ENTREPRISE**590€** 26 sept.**INTRA**  
ENTREPRISE**1**  
JOUR**PUBLIC**

Responsables et assistants qualité dans l'industrie alimentaire, techniciens du laboratoire interne

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage IM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative  
+ Étude de cas

## VIRUS DES ALIMENTS

**OBJECTIFS**

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en industrie alimentaire
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

**PROGRAMME**

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



**Formation réalisable en visio**

réf : **IM.05****INTER**  
ENTREPRISE**750€** 07-08(M) mars  
10-11(M) sept.**INTRA**  
ENTREPRISE**1,5**  
JOUR**PUBLIC**

Responsables qualité et Assistants qualité dans l'industrie alimentaire  
Techniciens du laboratoire interne

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage IM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Étude de cas  
+ En formule inter, visite du laboratoire Microsept

## COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES

DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

**OBJECTIFS**

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyse microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

**PROGRAMME**

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de la DVM
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation réalisable en visio**

réf : IM.06

INTRA  
ENTREPRISE

1  
JOUR

#### PUBLIC

Personnels des entreprises alimentaires amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement

PRÉ-REQUIS Aucun

- + Pédagogie très participative
- + Visite préalable sur site (*sur demande*)
- + Adaptation des exemples
- + Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

## PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

#### OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans de bonnes conditions d'hygiène.

#### PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



“

**«Formation sur-mesure très bien préparée. Excellente formation. Supports très divers (jeux) très ludiques. Excellente pédagogie, très clair, très disponible. J'ai rarement reçu une formation d'une telle qualité»**

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire.

LAITERIE NOUVELLE DE L'ARGUENON - avril 2022

réf : IM.07

INTRA  
ENTREPRISE1  
JOUR**PUBLIC**

Personnels de maintenance des eaux de TAR et opérateurs effectuant les prélèvements d'eaux pour analyse

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

- + Pédagogie très participative
- + Étude de cas
- + Réalisation de prélèvements

## RISQUE LÉGIONELLE ET PRÉLÈVEMENTS POUR ANALYSE LÉGIONELLE

**OBJECTIFS**

- Identifier l'origine et les risques vis-à-vis de la Légionelle
- Acquérir les réflexes pour assurer la sécurité des eaux de TAR (tours aéroréfrigérantes)
- Réaliser un prélèvement d'eau pour l'analyse de Légionelles selon les bonnes pratiques

**PROGRAMME**

- Le monde microbien
- La Légionelle : présentation du germe, sa pathogénicité, ses origines, les obligations réglementaires, la maîtrise du germe
- La réglementation en vigueur pour les eaux de TAR
- Maintenance et suivi des TAR
- La sécurité du personnel
- Prélèvements d'eaux pour l'analyse de la Légionelle
- Mise en application



“

«Les exercices sont la meilleure façon d'apprendre», «Très bonne animation»

Formation sur mesure - HARA, étape par étape  
SEALED AIR - mars 2022



### **DES FORMATIONS INTERACTIVES**

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### **UN MAXIMUM DE PRATIQUE**

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

### **UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME**

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER**  
ENTREPRISE

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**  
Industrie Alimentaire en pages 10 et 11

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)



# FORMATION GRANDE DISTRIBUTION

---

<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</b>	_____	p 41
<b>RÉGLEMENTATION</b>	_____	p 42-43
<b>QUALITÉ</b>	_____	p 44-45
<b>MICROBIOLOGIE</b>	_____	p 46-48

réf : **G.01**

**INTER**  
ENTREPRISE

**245€** repas  
inclus

11 mars  
18 nov. au Lion  
d'Angers (49)

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

29 janv.  
17 juin à  
Orléans (45)

**PUBLIC**

Toute personne  
manipulant des  
denrées alimentaires

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Test éducatif sur le lavage des mains  
+ Visite préalable sur site pour  
la formule intra-entreprise  
(sur demande)

## FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

### OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

### PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Autocontrôles et enregistrements

## FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : **G.02**

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

### RÉGLEMENTATION

- PMS
- HACCP
- FSQS



### QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production/rayon fait par le personnel et/ou le formateur

## FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : **G.03**

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr) pour plus de renseignements.

réf : **GR.01****INTRA**  
ENTREPRISE**1**  
JOUR**PUBLIC**

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en GMS

**PRÉ-REQUIS**

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage G.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative  
+ Exemples concrets  
+ Mise en situation des participants par petits groupes en salle

## PRÉPARATION AUX AUDITS SPÉCIFIQUES À LA GRANDE DISTRIBUTION

**OBJECTIFS**

- Comprendre les exigences du référentiel FSQS
- Se préparer à cet audit spécifique
- Évaluer la conformité de son magasin GMS en fonction des exigences

**PROGRAMME**

- Présentation générale du référentiel
- Rappels des BPH
- Présentation des règles d'évaluation et des KO
- Interprétation du référentiel rayon par rayon
- Mise en situation en salle

réf : **GR.02****INTER**  
ENTREPRISE**750€**04-05(M) avril  
02(AM)-03 déc.**INTRA**  
ENTREPRISE**1,5**  
JOUR**PUBLIC**

Personnels de production  
Membres de l'équipe HACCP

**PRÉ-REQUIS**

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage G.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative  
+ Réalisation du diagramme de fabrication  
+ Étude de cas

## HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

**OBJECTIFS**

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

**PROGRAMME**

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



**Formation réalisable en visio**

réf : **GR.03**

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

27 février  
07 nov.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables de  
l'étiquetage des produits  
(hors compléments  
alimentaires)

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Alternance de présentation  
théorique et exemples concrets  
+ Échanges d'expériences

## LE RÈGLEMENT INCO :

ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES  
ET ALLERGÈNES

### OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en œuvre

### PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



Formation  
réalisable  
en visio



**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : **GQ.01**

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en GMS

**PRÉ-REQUIS**

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

*(le stage G.01 peut répondre à ce besoin)*

- + Pédagogie très participative
- + Exemples concrets
- + Mise en situation des participants sur le terrain

## PRATIQUE DE L'INSPECTION SELON LE RÉFÉRENTIEL FSQS

**OBJECTIFS**

- Comprendre les exigences du référentiel
- Préparer cette inspection sur le terrain

**PROGRAMME**

- Présentation générale du référentiel
- Rappels des enjeux et des KO
- Mise en situations pratiques sur le terrain : réalisation d'interviews



réf : **GQ.02**

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1 à 2**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels amenés à réaliser des audits internes

**PRÉ-REQUIS**

Avoir connaissance du référentiel à auditer

- + Pédagogie très participative
- + Mise en situation des participants sur le terrain

## PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE EN MAGASIN

**OBJECTIFS**

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

**PROGRAMME**

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



réf : GQ.03

INTER  
ENTREPRISE

750€

23-24 (M) mai

INTRA  
ENTREPRISE

1,5  
JOUR

PUBLIC

Responsables, techniciens  
des services qualité

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en  
microbiologie des aliments  
et une expérience en  
entreprise

- + Pédagogie très participative
- + Étude de cas, travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation
- + Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

## OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

### OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

### PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD (version en vigueur), critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôle

“

«Formation complète et interactive pour une meilleure implication»

Formation Préparation aux audits spécifiques en GMS  
SUPER U de Cancale - janvier 2022

réf : **GM.01**

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

19 mars  
03 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative, activités de réflexion  
+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais

## DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

### OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

### PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation réalisable en visio**

réf : **GM.02**

**INTER**  
ENTREPRISE

**1190€**

20-21 juin  
12-13 déc.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Responsables rayons ou qualité

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

*(le stage GM.01 peut répondre à ce besoin)*

+ Pédagogie très participative  
+ Activités de réflexion

## MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

### OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production (ou les moyens de maîtrise dans les rayons)

### PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



**Formation réalisable en visio**

réf : **GM.03**

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€** 26 sept.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne de la GMS

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

*(le stage GM.01 peut répondre à ce besoin)*

+ Pédagogie très participative  
+ Étude de cas

## VIRUS DES ALIMENTS

### OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en grande distribution
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

### PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de fabrication (ou les moyens de maîtrise dans les rayons)
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation réalisable en visio**



**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : **GM.05**

**INTER**  
ENTREPRISE

**750€**

07-08(M) mars  
10-11(M) sept.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables qualité et Assistants qualité, responsable de rayons métiers en GMS

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

*(le stage GM.01 peut répondre à ce besoin)*

+ Étude de cas  
+ En formule inter, visite du laboratoire Microsept

## COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

### OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

### PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation des durées de vie microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation réalisable en visio

réf : **GM.06**

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement dans les magasins

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Visite préalable sur site *(sur demande)*  
+ Adaptation des exemples et applications pratiques à votre activité et vos méthodes

## PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

### OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans des bonnes conditions d'hygiène.

### PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



action terrain



### DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

### UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER**  
ENTREPRISE

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**  
Grande Distribution en page 12

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)



# FORMATION RESTAURATION

---

<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</b>	_____	p 51
<b>RÉGLEMENTATION</b>	_____	p 52-53
<b>QUALITÉ</b>	_____	p 54-56
<b>MICROBIOLOGIE</b>	_____	p 57-59

**microsept**

réf : R.01

**INTER**  
ENTREPRISE

**245€** repas  
inclus

11 mars  
18 nov. au Lion  
d'Angers (49)

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

29 janv.  
17 juin à  
Orléans (45)

**PUBLIC**

Toute personne  
manipulant des  
denrées alimentaires

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Test éducatif sur le lavage des mains**  
**+ Visite préalable sur site pour**  
**la formule intra-entreprise**  
*(sur demande)*

## FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

### OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

### PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Autocontrôles et enregistrements

## FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : R.02

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

### RÉGLEMENTATION

- PMS
- HACCP



### QHS (QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ)

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production fait par le personnel et/ou le formateur

## FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : R.03

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr) pour plus de renseignements.

réf : RR.01

INTER  
ENTREPRISE

390€

5 et 12 fév. au  
Lion d'Angers  
(49)INTRA  
ENTREPRISE2  
JOURS8 et 15 avril  
02 et 09 déc. à  
Orléans (45)**PUBLIC**

Toute personne manipulant des denrées alimentaires, en restauration commerciale

**PRÉ-REQUIS**

Une expérience en cuisine de restauration commerciale est requise

- + Pédagogie très participative
- + Exemples concrets
- + Test éducatif sur le lavage des mains
- + Observation de boîtes de Petri

réf : RR.02

INTER  
ENTREPRISE

750€

04 -05(M) avril  
02(AM)-03 déc.INTRA  
ENTREPRISE1,5  
JOUR**PUBLIC**

Personnels de production, responsable du dossier PMS

**PRÉ-REQUIS**

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage R.01 peut répondre à ce besoin)

- + Pédagogie très participative
- + Réalisation du diagramme de fabrication
- + Étude de cas

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

**OBJECTIFS**

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

**PROGRAMME**

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le plan HACCP
- La traçabilité et la gestion des produits non-conformes
- Les mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements

Formation obligatoire selon le décret 2011 - 731 du 24/06/2011 et répondant aux exigences de l'arrêté du 05/10/2011\*

\*Microsept est enregistré pour ce module auprès de la DRAAF des pays de la LOIRE, sous le numéro 520072432012, auprès de la DRAAF de Bretagne, sous le numéro 530277162023, auprès de la DRAAF de Nouvelle Aquitaine, sous le numéro 750484162023 et auprès de la DRAAF de la région Centre-Val de Loire sous le numéro 240425312022

## HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

**OBJECTIFS**

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

**PROGRAMME**

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



Formation  
réalisable  
en visio

réf : RR.03

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Responsables, personnels de la restauration

**PRÉ-REQUIS**

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage R.01 peut répondre à ce besoin)

**+ Nombreux exemples concrets : diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures, enregistrements des autocontrôles**

## CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) ET LE METTRE À JOUR

### OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

### PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage, ...
- Mettre en œuvre la méthode HACCP : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes

réf : RR.04

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

27 fév.  
07 nov.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables de l'étiquetage des produits (hors compléments alimentaires)

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Alternance de présentation théorique et exemples concrets  
+ Échanges d'expériences**

## LE RÈGLEMENT INCO :

### ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES ET ALLERGÈNES

### OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en œuvre

### PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



**Formation réalisable en visio**

réf : RQ.01

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsable de réseau d'enseigne, gérants, chefs d'équipe, employés en restauration commerciale et consultants

**PRÉ-REQUIS**

Avoir connaissance des pratiques d'hygiène et une expérience en restauration

*(le stage R.01 peut répondre à ce besoin)*

- + Adaptation des exemples à votre activité
- + Pédagogie participative
- + Nombreux cas pratiques et exercices adaptés à la bonne compréhension de la norme

réf : RQ.03

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1 à 2**  
JOURS

**PUBLIC**

Toute personne amenée à réaliser les opérations de nettoyage-désinfection

**PRÉ-REQUIS** Aucun

- + Exercices pratiques en situation
- + Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

## ÉVALUER L'HYGIÈNE DE VOTRE RESTAURANT

SELON LA NORME NF V 01-015

**OBJECTIFS**

- Connaître les 12 exigences de la norme NF V 01-015 dédiée à la restauration commerciale
- Identifier les points forts et les axes d'amélioration selon son activité
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

**PROGRAMME**

- Les enjeux de la réglementation actuelle selon la norme NF V 01-015
- Les contaminations potentielles des aliments
- L'identification des 12 exigences de la norme
- Les mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements



## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

**OBJECTIFS**

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

**PROGRAMME**

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation. Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



réf : RQ.04

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1 à 2**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels amenés à réaliser des audits internes

**PRÉ-REQUIS**

Avoir connaissance du référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative  
+ Mise en situation des participants

## PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ EN PRODUCTION

### OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

### PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.



### **DES FORMATIONS INTERACTIVES**

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### **UN MAXIMUM DE PRATIQUE**

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

### **UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME**

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER  
ENTREPRISE**

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**  
Restauration en page 13

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)

réf : RM.01

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

19 mars  
03 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Tout personnel travaillant  
en restauration

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Activités de réflexion  
+ Exemples d'interprétation de  
rapports d'essais

## DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

### OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

### PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation  
réalisable  
en visio

réf : RM.02

**INTER**  
ENTREPRISE

**1190€**

20-21 juin  
12-13 déc.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels travaillant en  
restauration

**PRÉ-REQUIS**

microbiologie est  
nécessaire pour suivre  
cette formation

(le stage RM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative  
+ Activité de réflexion

## MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

### OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries en zone de production

### PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise en zone de production



Formation  
réalisable  
en visio

réf : **RM.03****INTER**  
ENTREPRISE**590€**

26 sept.

**INTRA**  
ENTREPRISE**1**  
JOUR**PUBLIC**

Toute personne de la restauration

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases en microbiologie est nécessaire

*(le stage RM.01 peut répondre à ce besoin)***+ Pédagogie très participative**  
**+ Étude de cas**

## VIRUS DES ALIMENTS

**OBJECTIFS**

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en restauration
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

**PROGRAMME**

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise en zone de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP

**Formation réalisable en visio**réf : **RM.04****INTER**  
ENTREPRISE**750€**07-08(M) mars  
10-11(M) sept.**INTRA**  
ENTREPRISE**1,5**  
JOUR**PUBLIC**

Toute personne de la restauration

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases en microbiologie est nécessaire

*(le stage RM.01 peut répondre à ce besoin)***+ Étude de cas**  
**+ En formule inter, visite du laboratoire Microsept.**

## COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

**OBJECTIFS**

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

**PROGRAMME**

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de DLC
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque

**Formation réalisable en visio**

réf : RM.05

INTRA  
ENTREPRISE

1  
JOUR

#### PUBLIC

- Toute personne de la restauration
- Personnels amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement en restauration

#### PRÉ-REQUIS

Aucun

- + Pédagogie très participative
- + Visite préalable sur site *(sur demande)*
- + Adaptation des exemples
- + Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

# PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

#### OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans de bonnes conditions d'hygiène.

#### PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



action  
terrain

“

«Très clair et ludique, évaluation et jeux sympas !»

Formation Hygiène et Sécurité des aliments  
CCAS EHPAD LES 2 CLOCHERS - mai 2022



# FORMATION ARTISANS

---

<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</b>	_____	p 61
<b>RÉGLEMENTATION</b>	_____	p 62-63
<b>QUALITÉ</b>	_____	p 64-65
<b>MICROBIOLOGIE</b>	_____	p 66-68

réf : **A.01**

**INTER**  
ENTREPRISE

**245€**

repas  
inclus

11 mars  
18 nov. au Lion  
d'Angers (49)

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

29 janv.  
17 juin à  
Orléans (45)

**PUBLIC**

Toute personne  
manipulant des  
denrées alimentaires

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Test éducatif sur le lavage des mains**  
**+ Visite préalable sur site pour**  
**la formule intra-entreprise**  
*(sur demande)*

## FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

### OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

### PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Autocontrôles et enregistrements

## FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : **A.02**

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

### RÉGLEMENTATION

- PMS
- HACCP



### QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production fait par le personnel et/ou le formateur

## FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : **A.03**

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr) pour plus de renseignements.

réf : **AR.01****INTRA**  
ENTREPRISE**2**  
JOURS**PUBLIC**Employés et chefs  
d'entreprises**PRÉ-REQUIS**Une bonne maîtrise des  
Bonnes Pratiques d'Hygiène  
est nécessaire pour suivre  
ce stage*(le stage A.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Nombreux exemples concrets :  
diagrammes de fabrication,  
analyse des dangers, procédures,  
enregistrements des autocontrôles**

## CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) ET LE METTRE À JOUR

### OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

### PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage, ...
- Mettre en oeuvre la méthode HACCP : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes

réf : **AR.02****INTER**  
ENTREPRISE**750€**04 -05(M) avril  
02(AM)-03 déc.**INTRA**  
ENTREPRISE**1,5**  
JOUR**PUBLIC**Chefs d'entreprises,  
personnels de production,  
responsable du dossier  
PMS**PRÉ-REQUIS**Une maîtrise des bonnes  
pratiques d'hygiène est  
nécessaire pour suivre ce  
stage*(le stage A.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Pédagogie très participative  
+ Réalisation du diagramme de  
fabrication  
+ Étude de cas**

## HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

### OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

### PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



**Formation  
réalisable  
en visio**

réf : AR.03

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

27 février  
07 nov.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Exploitants artisans,  
responsables de  
l'étiquetage souhaitant  
créer ses étiquettes en  
accord avec la  
réglementation

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Alternance de présentation  
théorique et exemples concrets  
+ Échanges d'expériences

## LE RÈGLEMENT INCO :

### ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES ET ALLERGÈNES

#### OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en oeuvre

#### PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



**Formation  
réalisable  
en visio**

“

**«Animateur engageant, contenu très  
intéressant. Participation et méthode  
ludique»**

Formation Hygiène et Sécurité des aliments  
Boulangerie Pâtisserie Feuillet - janvier 2022

réf : **AQ.01**

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1 à 2**  
JOURS

**PUBLIC**

Toute personne amenée à réaliser les opérations de nettoyage-désinfection

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Exercices pratiques en situation**  
**+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants**

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

### PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation
- Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



réf : **AQ.02**

**INTER**  
ENTREPRISE

**750€**

23-24 (M) mai

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

Chefs d'entreprises et employés

**PRÉ-REQUIS**

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

*(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Étude de cas**  
**+ Travail de réflexion sur les plans de contrôles** (fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation)  
**+ Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles**

## OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

### OBJECTIFS

- Connaître les critères microbiologiques applicables en zone de production
- Mettre en oeuvre un plan de contrôles microbiologiques adapté à ses produits
- Optimiser les plans de contrôles de l'entreprise

### PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD version en vigueur, critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles

réf : AQ.03

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1 À 2**  
JOURS

**PUBLIC**

Chefs d'entreprises  
et employés

**PRÉ-REQUIS**

Avoir une connaissance du  
référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative  
+ Mise en situation des  
participants

## PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE EN PRODUCTION

### OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

### PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique (partie optionnelle)



**action  
terrain**



réf : AM.01

INTER  
ENTREPRISE

590€

19 mars  
03 oct.INTRA  
ENTREPRISE

1

JOUR

PUBLIC

Tout personnel travaillant  
en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Activités de réflexion  
+ Exemples d'interprétation de  
rapports d'essais

## DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

### OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

### PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation  
réalisable  
en visio

réf : AM.02

INTER  
ENTREPRISE

1190€

20-21 juin  
12-13 déc..INTRA  
ENTREPRISE

2

JOURS

PUBLIC

Chefs d'entreprises et  
employés

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des  
bases de la microbiologie  
est nécessaire pour suivre  
cette formation

(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative  
+ Activités de réflexion  
+ Étude de cas

## MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

### OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Manipuler en laboratoire de microbiologie selon les Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Réaliser une analyse microbiologique simple de dénombrement, depuis la préparation de l'échantillon jusqu'à la lecture et l'interprétation des résultats

### PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



Formation  
réalisable  
en visio

réf : AM.03

## VIRUS DES ALIMENTS

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

26 sept.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**

JOUR

**PUBLIC**

Chefs d'entreprises et employés

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

*(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)*

+ Pédagogie très participative  
+ Étude de cas

### OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en zone de production
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

### PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise en zone de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation réalisable en visio**



**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : **AM.04**

**INTER**  
ENTREPRISE

**750€**

07-08(M) mars  
10-11(M) sept.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

Chefs d'entreprises et  
Responsables qualité

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des  
bases de la microbiologie  
est nécessaire pour suivre  
cette formation

(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)

**+ Étude de cas**  
**+ En formule inter,**  
**visite du laboratoire Microsept**

## COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES

DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

### OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

### PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation des durées de vies microbiologiques
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation réalisable en visio**

réf : **AM.05**

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Personnels des établissements amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Visite préalable sur site**  
( sur demande)  
**+ Adaptation des exemples**  
**+ Applications pratiques à votre activité et vos méthodes**

## PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

### OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement

### PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



**action terrain**



### **DES FORMATIONS INTERACTIVES**

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### **UN MAXIMUM DE PRATIQUE**

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

### **UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME**

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER**  
ENTREPRISE

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**

Artisans en page 14

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)



# FORMATION COSMETIQUE

---

QUALITÉ

\_\_\_\_\_

p 71 -73

MICROBIOLOGIE

\_\_\_\_\_

p 74

microsept

## FORMULE SUR MESURE

réf : C.01

### CRÉATION DE PROGRAMME

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr) pour plus de renseignements.

### QUALITÉ EN INDUSTRIE COSMÉTIQUE

réf : CQ.01

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne devant respecter les BPF

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

## ISO 22716 BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)

### OBJECTIFS

- Appréhender les lignes directrices de la norme ISO 22716
- Identifier l'origine des différents germes et les risques qu'ils peuvent occasionner chez l'individu et sur le produit
- Impliquer le personnel par une meilleure connaissance des mesures de précautions et de préventions mises en œuvre dans l'entreprise

### PROGRAMME

- Présentation de la norme ISO 22716
- Les altérations ou contaminations, leurs origines Microbiologiques, Physiques, Chimiques
- Démonstration et explication des règles essentielles du lavage des mains
- Les risques et leurs conséquences : pour la population pour l'entreprise
- Moyens de prévention permettant d'assurer la sécurité sanitaire sur la base des Bonnes Pratiques Hygiéniques de fabrication à appliquer au quotidien pour protéger le produit

+ Préparation de la formation sur site : prise de photos, prélèvements de surface et de mains du personnel  
+ Activité pédagogique « Conforme/Non conforme »  
+ Test de lavage des mains  
+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

réf : CQ.02

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels amenés à réaliser des audits internes

**PRÉ-REQUIS**

Avoir connaissance du référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative  
+ Mise en situation des participants

## PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

### OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

### PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique (partie optionnelle)



réf : CQ.03

**INTRA**  
ENTREPRISE

**0,5 à 1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne travaillant dans l'entreprise

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Alternance de présentation théorique et exercices pratiques en situation  
+ Rédaction d'un plan d'action suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

## SÉCURITÉ DU PERSONNEL EN INDUSTRIE COSMÉTIQUE

### OBJECTIFS

- Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- Connaître les principales mesures de précautions et de préventions mises en oeuvre dans l'entreprise
- Connaître les conséquences des accidents de travail et des maladies professionnelles sur le salarié et l'entreprise pour une remise en question des pratiques sur son poste de travail

### PROGRAMME

- La politique de sécurité de l'entreprise
- Les indicateurs et chiffres clés de l'entreprise
- Sensibilisation aux risques et aux conséquences
- Analyses de postes et mini audit sécurité



réf : CQ.04

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Toute personne amenée à réaliser les opérations de nettoyage-désinfection

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Exercices pratiques en situation  
+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

### PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation. Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



**action**  
**terrain**

“

**«Elle a répondu à tous nos questionnements et nos attentes, beaucoup d'échanges très constructifs, beaucoup d'exercices d'applications»**

Formation Pratique de l'audit qualité interne  
**CAILLEAU HERBORISTERIE - avril 2022**

réf : **CM.01**

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

19 mars  
03 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**

JOUR

**PUBLIC**

Toute personne souhaitant les bases de la microbiologie des cosmétiques

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Activités de réflexion  
+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais

## DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

### OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les produits cosmétiques
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

### PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les cosmétiques : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par ces micro-organismes
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

réf : **CM.02**

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**

JOUR

**PUBLIC**

Pharmaciens responsables, Responsables qualité, Assistants qualité et Responsables hygiène de l'industrie pharmaceutique et cosmétique

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

*(le stage CM.01 peut répondre à ce besoin)*

+ Étude de cas  
+ Formation animée par un expert en microbiologie

## CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

POUR LES PRODUITS DESTINÉS AUX SECTEURS PHARMACEUTIQUES ET COSMÉTIQUES

### OBJECTIFS

- Connaître les conséquences et risques en fonction des résultats d'analyses
- Comprendre l'analyse microbiologique et les différentes méthodes proposées
- Connaître la réglementation des secteurs pharmaceutique et cosmétique
- Déterminer les critères microbiologiques en fonction du produit

### PROGRAMME

- Les notions de microbiologie et les risques microbiologiques des produits cosmétiques et pharmaceutiques
- Le but et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes et leur choix
- La réglementation des secteurs pharmaceutique et cosmétique



Formation réalisable en visio



### **DES FORMATIONS INTERACTIVES**

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### **UN MAXIMUM DE PRATIQUE**

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

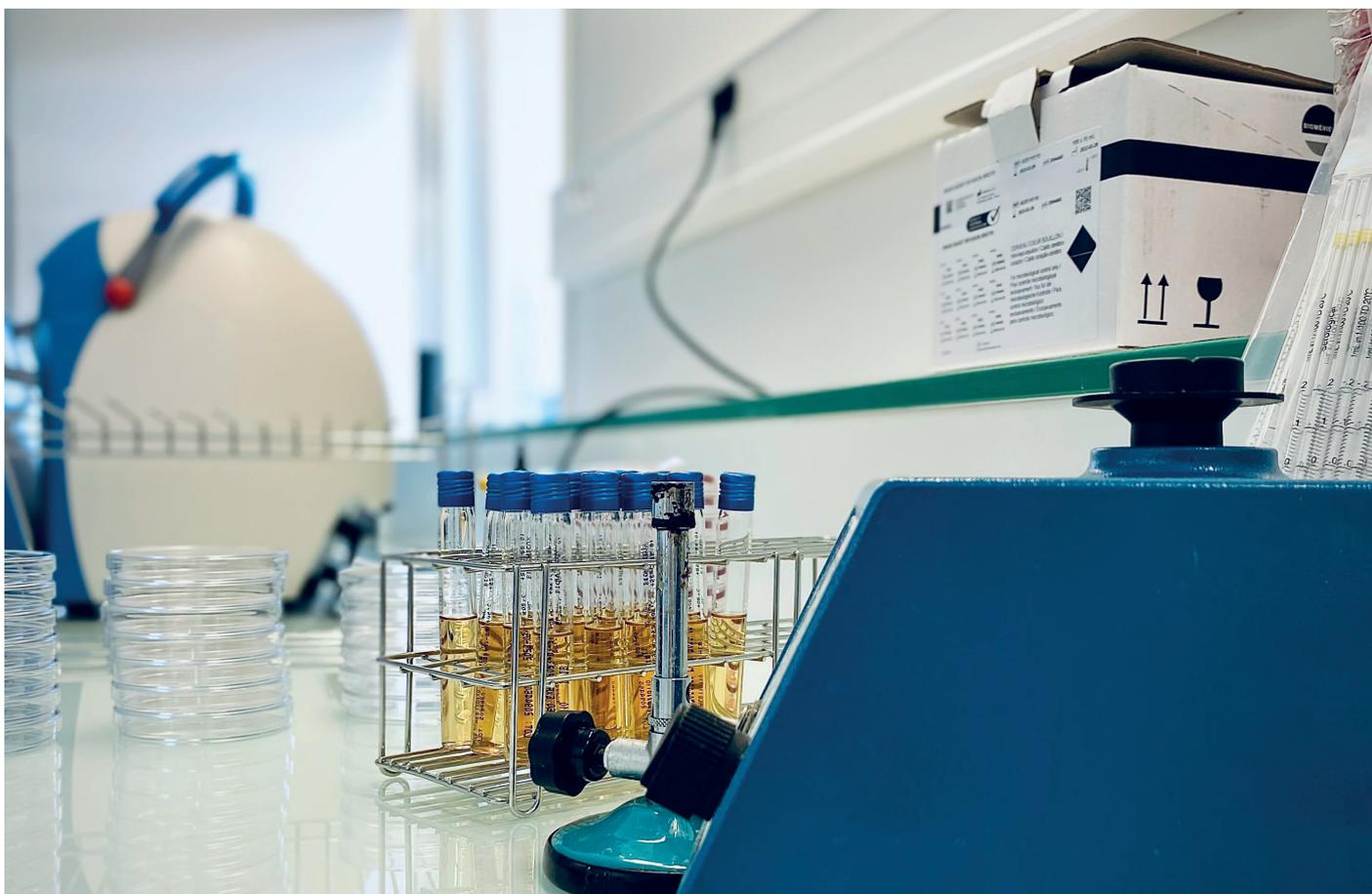
### **UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME**

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER**  
ENTREPRISE

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**  
Cosmétique en page 15

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)



# FORMATION LABORATOIRE

---

<b>MICROBIOLOGIE</b>	_____	p 77-78
<b>MANIPULATION</b>	_____	p 78-81
<b>ACCREDITATION</b>	_____	p 82-86
<b>QUALITÉ</b>	_____	p 88-91

réf : LC.01

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

19 mars  
03 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Toute personne travaillant dans le secteur agro-alimentaire souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Activités de réflexion  
+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais

## DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

**OBJECTIFS**

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyse

**PROGRAMME**

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation réalisable en visio**

réf : LC.02

**INTER**  
ENTREPRISE

**1190€**

20-21 juin  
12-13 déc.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels travaillant dans le secteur alimentaire en production, qualité ou laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative  
+ Activités de réflexion  
+ Étude de cas

## MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

**OBJECTIFS**

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production

**PROGRAMME**

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



**Formation réalisable en visio**

réf : **LC.03**

**INTER**  
ENTREPRISE **590€** 26 sept.

**INTRA**  
ENTREPRISE **1**  
JOUR

**PUBLIC** Personnels travaillant dans le secteur alimentaire en qualité ou laboratoire

**PRÉ-REQUIS** Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

*(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Étude de cas**

## VIRUS DES ALIMENTS

### OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en industrie alimentaire
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

### PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation réalisable en visio**

## MANIPULATION EN LABORATOIRE

réf : **LM.01**

**INTER**  
ENTREPRISE **1790€** 04-05-06 juin  
26-27-28 nov.

**INTRA**  
ENTREPRISE **3**  
JOURS

**PUBLIC** Toute personne amenée à travailler en laboratoire de microbiologie

**PRÉ-REQUIS** Aucun

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Activités de réflexion**  
**+ Stage comportant 75 % de travaux pratiques**  
**+ Nombre de participants limité à 4 personnes**

## PRATIQUE DE LA MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS AU LABORATOIRE

### OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Manipuler en laboratoire de microbiologie selon les Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Réaliser une analyse microbiologique simple de dénombrement, depuis la préparation de l'échantillon jusqu'à la lecture et l'interprétation des résultats

### PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Les règles de base pour travailler en microbiologie
- Réalisation d'une analyse microbiologique complète sur un aliment
- Les micro-organismes étudiés en alimentaire
- Les milieux de culture utilisés
- Les bonnes pratiques à respecter pendant l'analyse microbiologique
- Les tests d'identification de base



**action terrain**

réf : LM.02

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Personnels des laboratoires réalisant des préparations d'échantillons

**PRÉ-REQUIS**

Connaître les bases de la manipulation au laboratoire

+ Mise en situation  
+ Démonstrations  
+ Mise en pratique  
+ Nombre de participants limité à 4 personnes

## PRÉPARATION D'ÉCHANTILLONS POUR ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

### OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives à la préparation d'échantillons (série ISO 6887)
- Préparer une suspension mère selon les bonnes pratiques
- Repérer les préparations spécifiques selon les matrices et assurer la qualité de cette étape

### PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives à la préparation d'échantillons alimentaires
- Les règles générales de préparation d'échantillons pour analyse microbiologique
- Les méthodes de préparation d'aliments
- L'assurance qualité de la prise d'essai



réf : LM.03

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Personnels des entreprises alimentaires et des laboratoires amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement dans les entreprises, restaurants, magasins

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Visite préalable sur site  
+ Adaptation des exemples  
+ Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

## PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

### OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement

### PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO 707, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



réf : **LM.04**

**INTER**  
ENTREPRISE

**810€**

27-28 (M) juin

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**

JOUR

**PUBLIC**

Responsables, techniciens de laboratoires

**PRÉ-REQUIS**

Connaître les bases de la microbiologie et avoir une expérience de manipulation au laboratoire de microbiologie

(le stage LM.01 peut répondre à ce besoin)

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Travaux pratiques**  
**+ Exemples concrets**  
**+ Nombre de participants limité à 4 personnes**

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE L'EAU

### OBJECTIFS

- Connaître les micro-organismes de l'eau
- Recenser les méthodes d'analyses microbiologiques de l'eau
- Pratiquer une analyse d'eau

### PROGRAMME

- Les micro-organismes de l'eau
- Les différentes méthodes normalisées en microbiologie des eaux
- Méthodes par ensemencement et par filtration sur membrane
- Pratique des analyses d'eau
- Interprétation des résultats



réf : **LM.05**

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**

JOUR

**PUBLIC**

Personnels de maintenance des eaux de TAR et opérateurs effectuant les prélèvements d'eaux pour analyse

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**+ Pédagogie très participative**  
**+ Étude de cas**  
**+ Réalisation de prélèvement**

## RISQUE LÉGIONELLE ET PRÉLÈVEMENTS

POUR ANALYSE LÉGIONELLE

### OBJECTIFS

- Identifier l'origine et les risques vis-à-vis de la Légionelle
- Acquérir les réflexes pour assurer la sécurité des eaux de TAR (tours aéroréfrigérantes)
- Réaliser un prélèvement d'eau pour l'analyse de Légionelles selon les bonnes pratiques

### PROGRAMME

- Le monde microbien
- La Légionelle : présentation du germe, sa pathogénicité, ses origines, les obligations réglementaires, la maîtrise du germe
- La réglementation en vigueur pour les eaux de TAR
- Maintenance et suivi des TAR
- La sécurité du personnel
- Prélèvements d'eaux pour l'analyse de la Légionelle
- Mise en application



réf : LM.06

**INTRA**  
ENTREPRISE

**0,5 à 1**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables, techniciens des services qualité ou laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Vidéos  
+ Visite préalable du site

## SÉCURITÉ DU PERSONNEL AU LABORATOIRE

### OBJECTIFS

- Repérer les situations dangereuses au laboratoire
- Évaluer les risques et adopter les moyens de prévention appropriés

### PROGRAMME

- La sécurité au laboratoire : définition, réglementation, responsabilités
- Les situations dangereuses au laboratoire : danger biologique, danger physique, danger chimique, l'incendie
- Les moyens de prévention collectifs
- Les moyens de protection individuelle
- Application pratique sur des exemples adaptés au laboratoire client



réf : LM.07

**NOUVEAU**

**INTER**  
ENTREPRISE

**810€**

04 et 05 (M) avril  
14 (AM) et 15 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

Techniciens de laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Bases de microbiologie

+ Pratique des BPL adaptée à l'analyse PCR au laboratoire  
+ Possibilité, en stage INTRA et sur demande, d'adapter la formation à la méthode PCR utilisée sur votre site  
+ Nombre de participants limité à 4 personnes

## LA BIOLOGIE MOLÉCULAIRE ET SON APPLICATION

VIA LA MÉTHODE PCR

### OBJECTIFS

- Identifier les différentes étapes de la PCR.
- Maîtriser les contaminations croisées avec des BPL spécifiques PCR.
- Réaliser une analyse par PCR au sein d'un laboratoire de microbiologie

### PROGRAMME

- But et principe de la PCR
- Les exigences générales et bonnes pratiques au laboratoire PCR afin de maîtriser les risques de contamination
- Pratique de l'analyse PCR au sein de laboratoire, selon la méthode BIORAD iQ-Check



réf : LA.01

**INTER**  
ENTREPRISE

**750€**

15-16M fevrier  
14(AM)-15 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables, techniciens  
de laboratoires

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Études de cas à partir de situations  
concrètes issues du laboratoire  
+ Formation très pragmatique,  
animée par un formateur, expert de  
la norme NF EN ISO 17025

## LES EXIGENCES DE LA NORME NF EN ISO 17025

### OBJECTIFS

- Décrypter et comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 17025 : 2017
- S'organiser pour la mise en place d'un système qualité en laboratoire

### PROGRAMME

- Présentation des exigences générales et structurelles
- Présentation des exigences en matière de ressources
- Présentation des exigences relatives au processus
- Présentation des exigences relatives au management



**Formation réalisable en visio**

réf : LA.02

**INTER**  
ENTREPRISE

**1500€**

11-12-13 juin

**INTRA**  
ENTREPRISE

**3**  
JOURS

**PUBLIC**

Personnels des laboratoires  
amenés à réaliser des  
audits internes

**PRÉ-REQUIS**

Avoir une expérience  
professionnelle  
en laboratoire

+ Réalisation d'un audit en conditions réelles, dans un laboratoire accrédité COFRAC Essais sous le numéro 1-0880 (portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))  
+ Pédagogie très participative  
+ Mise en pratique constante des participants

## PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE AU LABORATOIRE

### OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audit
- Réaliser un audit interne de laboratoire, selon l'ISO 17025 en conditions réelles

### PROGRAMME

- Introduction : définitions et objectifs de l'audit interne, les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'action
- Le comportement de l'auditeur
- Réalisation d'un audit en conditions réelles : préparation, réalisation, identification des non-conformités, rédaction des fiches d'écart, présentation des conclusions de l'audit et rédaction du rapport d'audit



**action terrain**

réf : LA.03

INTRA  
ENTREPRISE

1  
JOUR

#### PUBLIC

Directeurs,  
Responsables qualité,  
Assistants qualité,  
Responsables techniques  
de laboratoire

#### PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Étude de cas  
+ Activités de réflexion  
+ Travaux dirigés  
+ Stage animé par un expert du  
laboratoire et des exigences de  
l'accréditation

## LA GESTION DES PORTÉES D'ACCREDITATION

(FLEX 1, FLEX 2, FLEX 3)

#### OBJECTIFS

- Connaître les types de portées d'accréditation FLEX 1, FLEX 2 et FLEX 3
- Comprendre l'intérêt de chaque type de portée
- Identifier les exigences pour satisfaire une portée FLEX 1, FLEX 2 et FLEX 3
- Mettre en place une accréditation en portée FLEX 3

#### PROGRAMME

- Les référentiels d'accréditation : LAB Réf 08
- Quels types de portée retenir en fonction du besoin du laboratoire ?
- Quels sont les éléments à mettre en place en fonction du type de portée d'accréditation ?
- Évaluation de la situation et identification des points de maîtrise pour satisfaire à chaque type de portée existant
- La mise en place et de la gestion d'une portée FLEX 3



Formation  
réalisable  
en visio

réf : LA.04

INTRA  
ENTREPRISE

1  
JOUR

#### PUBLIC

Directeurs,  
Responsables technique  
et techniciens de  
laboratoire,  
Responsables qualité,  
Assistants qualité de  
laboratoire

#### PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience  
professionnelle  
en laboratoire de  
microbiologie

+ Comment optimiser son système  
afin de répondre aux exigences et  
recommandations

## LES EXIGENCES DU LAB GTA 59 ET DE L'ISO 7218

#### OBJECTIFS

- Connaître et comprendre les exigences des référentiels LAB GTA 59 et ISO 7218
- Mettre en place et appliquer les éléments pour satisfaire aux exigences, du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218

#### PROGRAMME

- Présentation des référentiels d'accréditation fixant les recommandations et exigences du LAB GTA 59 et ISO 7218
- Les éléments à mettre en place pour satisfaire aux recommandations et exigences du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218



Formation  
réalisable  
en visio

réf : LA.05

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

21 mars  
10 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables techniques et techniciens de laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base sont requises pour suivre ce stage  
Maîtrise de l'outil Excel (formules de base)

+ Exemples concrets à partir de vos données

+ Exemples concrets pour des méthodes particulières : NPP, dénombrement avec confirmation

+ Utilisation d'un fichier Excel pour le calcul des incertitudes

## INCERTITUDES DE MESURE EN MICROBIOLOGIE

SELON NF EN ISO 19036

### OBJECTIFS

- Estimer les incertitudes des analyses de microbiologie alimentaire selon la norme NF EN ISO 19036
- Répondre aux exigences de l'accréditation ISO 17025 et aux recommandations du LAB GTA 59
- Calculer ses incertitudes de mesure selon les méthodes utilisées

### PROGRAMME

- Les exigences de la norme ISO 17025 et les recommandations du LAB GTA 59, relatives aux incertitudes de mesure
- Les exigences de la norme ISO 19036
  - Définitions
  - Les sources d'incertitudes
  - L'incertitude liée à la méthode
  - L'incertitude liée à la matrice
  - Les incertitudes de distribution
- Exercices sur les données existantes et interprétation des résultats



Formation réalisable en visio

réf : LA.06

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Responsables Techniques, Responsables de Laboratoire et techniciens de laboratoire, Responsables et assistants qualité de laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base  
Maîtrise de l'outil Excel (formules de base)

+ Exemples concrets à partir de vos méthodes.

+ Formation animée par un laboratoire expert en validation de méthodes

## VÉRIFICATION DES MÉTHODES MICROBIOLOGIQUES

SELON ISO 16140-3

### OBJECTIFS

- Identifier les points-clés de la norme ISO 16140-3
- Trouver les informations nécessaires pour exploiter les résultats de sa vérification de méthode
- Etablir son plan d'expérience
- Lister les étapes des protocoles de vérification de méthodes

### PROGRAMME

- Les exigences de la norme ISO 17025 relatives à la vérification des méthodes d'essais
  - Définitions
  - Rappels de statistiques simples
- La norme ISO 16140-3
  - La norme dans le contexte de la série de normes ISO 16140
  - Les principes généraux de la vérification de méthodes
  - Le protocole de la vérification des méthodes qualitatives
  - Le protocole de la vérification des méthodes quantitatives
  - L'exploitation des résultats
- Exemple à partir d'une méthode alternative validée



Formation réalisable en visio

réf : LA.07

**NOUVEAU**

**INTER**  
ENTREPRISE

**590€**

14 mars  
08 oct

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables et  
techniciens de  
métrologie.

**PRÉ-REQUIS**

Connaître et utiliser les  
matériels de laboratoire,

Connaître les notions de métrologie des  
températures et des masses, incertitudes  
incluses.

**+ Mise en situation, étude de cas,  
travaux dirigés**

## GESTION DE LA METROLOGIE AU LABORATOIRE

EN CONFORMITÉ AVEC LE GEN RÉF 10

### OBJECTIFS

- Être en mesure d'argumenter ses choix métrologiques,
- Définir sa politique en matière de métrologie,
- Définir les voies de raccordement métrologique, ses besoins

### PROGRAMME

- Vocabulaire et concept de base
- Gestion de la fonction métrologique
- Définition de la politique en matière de métrologie
- Le GEN Réf 10 du COFRAC :
  - Les voies de raccordements,
  - Les exigences à respecter en matière de métrologie interne,
  - La validation des méthodes d'étalonnage.
- Application aux documents et situations du laboratoire



**Formation  
réalisable  
en visio**

“

**« Présentation très claire. Les études de cas ont permis de vérifier la bonne compréhension de la norme. La lecture de la norme est fortement simplifiée.**

**C'était un vrai challenge de réussir à expliquer cette norme plutôt complexe en visio pour un si grand nombre de personnes tout en maintenant attentifs les gens. Il est réussi !»**

Formation vérification de méthodes ISO 16140-3  
mars 2022

réf : LA.08

**NOUVEAU**

**INTER**  
ENTREPRISE

**1190€**

28-29 nov.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**

JOURS

**PUBLIC**

Techniciens de laboratoire  
Responsables de  
laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Bases de microbiologie et  
de statistiques  
Maîtrise de l'outil Excel  
(formules de base)

**+ Exercices pratiques de calculs sur  
un exemple de méthode ou sur votre  
méthode, (en intra)**

## VALIDATION DES MÉTHODES MICROBIOLOGIQUES

SELON ISO 16140-4

### OBJECTIFS

- Identifier les deux approches de validation des méthodes microbiologiques
- Lister les étapes du protocole de validation, selon ces deux approches
- Elaborer son protocole d'essais de validation
- Calculer et interpréter les résultats

### PROGRAMME

- Les deux approches de validation
- Les protocoles de validation des méthodes qualitatives par approche factorielle
- Les protocoles de validation des méthodes qualitatives par approche conventionnelle
- Les protocoles de validation des méthodes quantitatives par approche factorielle
- Les protocoles de validation des méthodes quantitative par approche conventionnelle
- Application à une méthode qualitative et à une méthode quantitative



**Formation  
réalisable  
en visio**



### **DES FORMATIONS INTERACTIVES**

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

### **UN MAXIMUM DE PRATIQUE**

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

### **UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME**

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

**INTER**  
ENTREPRISE

**RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER**  
Laboratoire de la page 15 à 17

Plus d'informations sur [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)

réf : LQ.01

**INTER**  
ENTREPRISE

**1190€**

13-14 juin  
08-09 oct.

**INTRA**  
ENTREPRISE

**2**  
JOURS

**PUBLIC**

Responsables, techniciens de laboratoires de microbiologie

**PRÉ-REQUIS**

Avoir une expérience professionnelle en laboratoire

+ Pédagogie très participative  
+ Études de cas  
+ Activité de réflexion  
+ Travaux dirigés

## BONNES PRATIQUES DE LABORATOIRE EN MICROBIOLOGIE SELON ISO 7218

### OBJECTIFS

- Comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 7218
- Mettre en oeuvre les pratiques de laboratoire adaptées pour garantir la fiabilité de ses résultats d'essais
- Gérer les équipements du laboratoire
- Assurer la qualité des résultats d'essais

### PROGRAMME

- Définition des Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Présentation des exigences générales de la norme NF EN ISO 7218
- Les échantillons pour analyse : réception, stockage et préparation
- Les locaux de laboratoire : conception, gestion des flux
- Les consommables de laboratoire
- Les équipements de laboratoire : achat, vérification et étalonnage
- La réalisation des analyses, étape par étape
- La qualité des résultats d'essais



Formation réalisable en visio

réf : LQ.02

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOUR

**PUBLIC**

Techniciens et responsables de laboratoire de microbiologie

**PRÉ-REQUIS**

Avoir une expérience professionnelle en laboratoire de microbiologie

+ Application pratique aux méthodes du laboratoire du site

## HACCP LABORATOIRE

### OBJECTIFS

- Présenter les principes de base de HACCP selon le Codex
- Lister les étapes de la démarche HACCP
- Définir les dangers, mesures préventives CCP et PrPo
- Appliquer la méthode HACCP aux méthodes de laboratoire

### PROGRAMME

- Introduction à la méthode HACCP
- La méthode HACCP appliquée au laboratoire
  - Les 12 étapes et 7 principes de la méthode
  - L'analyse des dangers : liste des dangers, mesures préventives correspondantes, risque associé
  - La détermination des CCP et PrPo
  - Le suivi de chaque CCP ou PrPo



Formation réalisable en visio

réf : LQ.03

**INTER**  
ENTREPRISE

**750€**

23-24 (M) mai

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1,5**  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables techniques et techniciens de laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

*(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)*

- + Pédagogie très participative
- + Étude de cas
- + Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation
- + Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

## OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

### OBJECTIFS

- Connaître les critères microbiologiques applicables en industrie alimentaire
- Mettre en oeuvre un plan de contrôles microbiologiques adapté à ses produits
- Optimiser les plans de contrôle de l'entreprise

### PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD, critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles



**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.



réf : LQ.04

**INTRA**  
ENTREPRISE

**1**  
JOURS

**PUBLIC**

Agents de laverie, agents de nettoyage, techniciens de laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Aucun

+ Pédagogie très participative  
+ Visite préalable sur site ou étude de vos documents en amont  
+ Adaptation des exemples  
+ Applications pratiques à votre activité

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION AU LABORATOIRE

GESTION DES DÉCHETS

### OBJECTIFS

- Sensibiliser aux risques professionnels
- Connaître les méthodes et matériels de nettoyage adaptés au laboratoire
- Gérer les déchets en conformité à la réglementation

### PROGRAMME

- Les dangers de contamination au laboratoire
- Les différentes opérations de nettoyage adaptées aux situations : matériels, produits, méthodes
- Les différents types de nettoyage au laboratoire : locaux, matériels, plans de travail
- Application pratique : nettoyage de plans de travail et de matériels
- Les différents types de déchets au laboratoire et la réglementation des déchets biologiques
- La gestion des déchets : tri à la source, décontamination, élimination



**action  
terrain**

réf : LQ.05

INTER  
ENTREPRISE

1190€

28-29 mars  
19-20 sept.

INTRA  
ENTREPRISE

2  
JOURS

**PUBLIC**

Responsables techniques et  
techniciens de laboratoire

**PRÉ-REQUIS**

Avoir une expérience  
professionnelle  
en laboratoire  
Connaître et utiliser les  
matériels de laboratoire  
de microbiologie

+ Pédagogie très participative  
+ Travaux dirigés  
+ Mise en application

## MÉTROLOGIE DES MASSES, VOLUMES ET TEMPÉRATURES AU LABORATOIRE

### OBJECTIFS

- Recenser les exigences à mettre en place pour assurer la métrologie au sein de son laboratoire
- Comprendre la métrologie interne
- Utiliser et appliquer les éléments de métrologie interne

### PROGRAMME

- Définitions et organisation nationale et internationale de la métrologie
- Gestion de la fonction métrologie
- Méthodologie du calcul des incertitudes
- Métrologie des masses et des balances
- Métrologie des pipettes
- Étalonnage d'une chaîne de température
- Caractérisation et surveillance des enceintes thermiques
- Mise en application



action  
terrain

réf : LQ.06

INTER  
ENTREPRISE

750€

07-08(M) mars  
10-11(M) sept.

INTRA  
ENTREPRISE

1,5  
JOUR

**PUBLIC**

Responsables qualité,  
Assistants qualité et  
Techniciens des  
laboratoires

**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des  
bases de la  
microbiologie est  
nécessaire pour  
suivre cette formation

(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)

+ Étude de cas  
+ En formule inter, visite du  
laboratoire Microsept

## COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

### OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

### PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de DVM
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation  
réalisable  
en visio

# HYGIÈNE, PASSEZ LE MESSAGE !

Améliorez vos pratiques par un affichage adapté et concret.



**microsept**  
LABORATOIRE ET CONSEILS

### J'adopte les bons réflexes

- ✓ À l'entrée en production
- ✓ À la sortie des toilettes
- ✓ Au changement de poste
- ✓ Après chaque tâche contaminante

**microsept**  
LABORATOIRE ET CONSEILS

### La qualité de nos produits commence par là !

**microsept**  
LABORATOIRE ET CONSEILS

### Je prends ma tenue en main !

Si nécessaire, port de masque et de gants selon le poste

**microsept**  
LABORATOIRE ET CONSEILS

### Je ferme les portes et les fenêtres

**microsept**  
LABORATOIRE ET CONSEILS

### Nettoyez et désinfectez avec

Respectez :

- ✓ temps de contact
- ✓ action mécanique
- ✓ concentration
- ✓ température d'application

**microsept**  
LABORATOIRE ET CONSEILS

### Le lavage des mains en 6 étapes

1. Humidifier les mains
2. Appliquer le produit
3. Frotter les mains ensemble pendant 10 s
4. Frotter les mains ensemble pendant 10 s
5. Rincer les mains
6. Sécher les mains

Adoptez et faites respecter les bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement.

**microsept**  
LABORATOIRE ET CONSEILS

Plastifiées,  
résistantes à l'humidité  
et aux salissures,  
facilement nettoyables.



# BON DE COMMANDE

## À REMPLIR ET RENVOYER À

À l'attention de Delphine RENOÜ-CHEVALIER par courrier à l'adresse suivante :

**15, Rue Denis Papin Z.A. La Sablonnière 49220 LE LION D'ANGERS**

accompagné d'un chèque du montant TTC de votre commande à l'ordre de LABORATOIRE MICROSEPT

**OU TÉLÉCHARGEZ-LE SUR**

[www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)

Nom : .....

Prénom : .....

Société : .....

Adresse de facturation : .....

Code Postal : ..... Ville:.....

Courriel : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Adresse de livraison si différente :

Société : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville:.....

À l'attention de : .....



Réf 1

Le lavage des mains en 6 étapes

Réf 2

J'adopte les bons réflexes

Réf 3

La qualité de nos produits commence par là !

Réf 4

Je prends ma tenue en main

Réf 5

Je ferme les portes et les fenêtres

Réf 6

Nettoyez et désinfectez avec TACT

Formules	Tarif HT	Références	Qté totale	Total HT
<b>FORMAT A4</b>				
Jeu des 6 affiches	70 €	Références 1 à 6		
Affiche à l'unité	15 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
Jeu de 10 affiches au choix	100 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
<b>FORMAT 40 x 60 cm</b>				
Jeu des 6 affiches	110 €	Références 1 à 6		
Affiche à l'unité	25 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
Jeu de 10 affiches au choix	160 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
			TOTAL HT	
			TVA 20 %	
			TOTAL TTC	

Ces tarifs incluent les frais de préparation et d'envoi.  
Pour toute commande d'un nombre différent, veuillez nous consulter.



**microsept**  
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

Des prestations de formations «sur mesure»

Formations  
régulièrement mises à  
jour sur les référentiels et  
normes en vigueur

Formations en  
intra au sein de  
vos locaux

Une pédagogie  
participative et  
des formations  
personnalisées

Un suivi à court et  
moyen terme



# BULLETIN D'INSCRIPTION STAGES INTER

**INTER**  
ENTREPRISE

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %**  
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

**INTITULÉ :** .....

Référence et dates retenues: .....

## **PARTICIPANT(S)**

Stagiaire 1 - Nom : ..... Prénom : .....

E-mail : .....

Fonction : .....

Stagiaire 2 - Nom : ..... Prénom : .....

E-mail : .....

Fonction : .....

Un des stagiaires présente-t-il une difficulté pour suivre la formation ?    oui  non

## **L'ENTREPRISE**

Société : ..... Activité : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville:.....

E-mail : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Responsable de l'inscription - Nom : ..... Prénom.....

E-mail : .....

Tél. : .....

## **ADRESSE DE FACTURATION**

L'entreprise ci-dessus     L'organisme payeur suivant :

Raison sociale : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville:.....

E-mail : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Contact : .....

Je souhaite être recontacté en vue  
d'une intervention sur site (intra)

Les participants à la formation attestent avoir pris  
connaissance du programme de la présente  
formation et des éventuels prérequis mentionnés dans  
ce programme et attestent avoir le niveau requis pour  
suivre cette formation

Date et signature      Cachet de l'entreprise



**À COMPLÉTER ET RENVOYER**  
Par courriel à  
**d.renou@microsept.fr**

ou par courrier à l'attention de  
**Delphine RENOUCHEVALIER**  
à l'adresse suivante :

**LABORATOIRE MICROSEPT**  
15, Rue Denis Papin  
Z.A. La Sablonnière  
49220 LE LION D'ANGERS

**OU TÉLÉCHARGEZ-LE SUR**  
**www.laboratoire-microsept.fr**

La signature de ce bulletin d'inscription vaut acceptation de nos conditions  
générales de vente présentes sur notre catalogue de formations 2023 et  
sur notre site internet.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – PRESTATIONS DE SERVICES

## 1. Généralités

Les présentes conditions générales de vente de prestations de services s'appliquent entre le LABORATOIRE MICROSEPT et ses clients. Le fait de passer commande implique de la part du client l'acceptation sans réserve de ces conditions générales.

Les prestations concernées par ces conditions générales de vente sont les formations intra-entreprise, les sessions de formation inter-entreprises et les prestations d'audit et conseil réalisées sur le site du client. Une formation inter-entreprises est une session ouverte à plusieurs entreprises ayant des stagiaires à former. Une formation intra-entreprise est une formation organisée pour une seule entreprise.

Le LABORATOIRE MICROSEPT s'engage à accompagner le client dans sa démarche de formation ou d'audit et conseil suivant son obligation de moyens.

Les conditions générales peuvent être modifiées à tout moment et sans préavis par le Prestataire, les modifications seront applicables à toutes les commandes postérieures à ladite modification.

## 2. Inscription et organisation des formations

Le client peut s'inscrire à l'une de nos formations, soit par l'envoi du bulletin d'inscription renseigné et signé au LABORATOIRE MICROSEPT par courrier, 15 rue Denis Papin ZA de la Sablonnière – 49220 LE LION D'ANGERS, par fax au 02 41 41 70 71 ou par courriel à l'adresse d.renou@microsept.fr.

Pour les formations inter-entreprises, le nombre de places étant limité, nous vous conseillons de vous inscrire à un de nos stages, dès que votre projet de formation est validé et au minimum un mois avant la date prévue de commencement du stage, par la signature d'un bulletin d'inscription.

L'inscription à une formation implique que le participant ait le niveau de connaissances requis pour suivre la formation, les éventuels prérequis des formations étant indiqués dans le catalogue de formations du LABORATOIRE MICROSEPT ou sur le programme détaillé.

Les demandes de formations intra (réalisées sur votre site) donnent lieu à l'envoi d'un programme détaillé accompagné d'un devis. Le client est réputé avoir accepté une prestation en retournant au LABORATOIRE MICROSEPT le devis signé avec la mention « Bon pour accord ». Le devis ou le bulletin d'inscription doit être retourné par courrier, 15 rue Denis Papin – ZA de la Sablonnière – 49220 LE LION D'ANGERS, par fax au 02 41 41 70 71 ou par courriel à l'adresse d.renou@microsept.fr.

A réception du bulletin d'inscription (cas d'un stage inter) ou du devis signé (cas d'une formation intra), le LABORATOIRE MICROSEPT vous confirme votre inscription et vous adresse une convention de formation simplifiée. Celle-ci doit être complétée et nous être retournée par courrier ou par courriel, avant le début de la formation.

Les formations se déroulent dans nos locaux au Lion d'Angers, dans des locaux loués par nos soins (dans ce cas, le lieu du stage est indiqué au niveau du programme ou de la convention) ou dans vos propres locaux.

Le formateur est chargé de mettre tout en oeuvre pour assurer la sécurité des participants. Lorsque les formations ne se tiennent pas dans les locaux du LABORATOIRE MICROSEPT, les entreprises qui accueillent la formation doivent également assurer la sécurité des participants. Les participants doivent respecter les consignes générales de sécurité et le règlement intérieur de l'espace de formation, le cas échéant.

La responsabilité du LABORATOIRE MICROSEPT est limitée au non-respect de ses obligations dans le cadre de la convention de formation. En tout état de cause, la res-

ponsabilité du LABORATOIRE MICROSEPT sera limitée au montant de la prestation de formation réglée par le client. A l'issue de la formation, une attestation de présence individuelle est adressée à chaque participant. Chaque stagiaire remplit un questionnaire d'évaluation de la formation. Une évaluation des connaissances peut être réalisée en fin de formation ou quelques semaines après. Nos formations entrent dans le cadre de la formation continue des salariés.

Cas des participants présentant une difficulté à suivre la formation : toute inscription d'un stagiaire à un de nos stages inter-entreprises peut signaler si le participant présente une difficulté pour suivre la formation, auquel cas des précisions devront être apportées par le biais du bulletin d'inscription, afin que le LABORATOIRE MICROSEPT puisse déterminer si la prestation de formation est accessible ou non. A défaut d'accessibilité par le participant, le LABORATOIRE MICROSEPT mettra tout en oeuvre pour adapter ses outils et méthodes pédagogiques aux publics concernés. Dans le cas des formations intra-entreprise, qui se déroulent dans les locaux du demandeur, celui-ci est responsable de l'accessibilité des locaux aux personnes présentant une difficulté à suivre la formation et de la fourniture éventuelle de dispositifs favorisant le transfert pédagogique entre le formateur et le stagiaire.

## 3. Annulation ou report

### 3.1. Cas des stages inter-entreprises

Le LABORATOIRE MICROSEPT se réserve le droit d'annuler ou de reporter un stage au plus tard 3 semaines avant la date de début de stage, si les circonstances l'y obligent. Le LABORATOIRE MICROSEPT informera l'entreprise cliente 3 semaines avant la date de la formation et lui proposera un report d'inscription sur la session suivante.

Toute annulation de l'inscription d'un stagiaire doit nous être signalée par téléphone et confirmée par écrit. Vous pouvez remplacer un stagiaire par un autre, sans frais, en nous prévenant par courriel au plus tard la veille de la formation et en nous indiquant par écrit le nom et les coordonnées du nouveau participant.

En cas d'annulation signalée par écrit de la part du client, il sera facturé :

- 20 % du montant du stage, pour une annulation moins de 15 jours avant la date de la formation,
- 50 % du montant du stage, pour une annulation moins de 5 jours avant la date de la formation,
- 100 % du montant du stage en cas de non présentation du stagiaire, ou d'abandon en cours de formation.

### 3.2. Cas des formations intra-entreprise

Toute annulation d'une formation intra-entreprise doit nous être signalée au plus tôt par téléphone et confirmée par écrit. Des frais de déplacements déjà engagés par le LABORATOIRE MICROSEPT pourront être facturés au client, dans le cas où ces frais ne peuvent être remboursés (cas des billets de train ou d'avion) et dans tous les cas, en cas d'annulation moins de 7 jours avant la date prévue pour la formation.

## 4. Réserve de propriété – droits de propriété intellectuelle et industrielle

Le LABORATOIRE MICROSEPT conserve la propriété des cours, contenus et supports de formation remis aux stagiaires. Ils ne pourront ni être reproduits, ni communiqués, à titre gratuit ou non, à des tiers sans accord préalable du LABORATOIRE MICROSEPT.

## 5. Tarifs et conditions de règlement

Nos prix s'entendent en euros Hors Taxes par stagiaire et

sont majorés de la T.V.A au taux en vigueur à la date de facturation. Ils comprennent les frais pédagogiques, les déjeuners et pauses, ainsi que la documentation stagiaire, pour les formations inter-entreprises. Les frais de déplacement, d'hébergement et de dîners des stagiaires restent à leur charge.

Les formations intra-entreprise donnent lieu à devis et ne comprennent pas les frais de vie du formateur (hébergement, déplacement et restauration), sauf précision contraire dans le devis.

Les renseignements portés sur nos plaquettes, tarifs ou tout autre document n'engagent pas notre Société qui se réserve le droit d'apporter toute modification aux indications présentées dans ces documentations.

Notre organisme est certifié QUALIOPI.

Par conséquent, nos formations peuvent faire l'objet d'une prise en charge par votre organisme payeur. Celle-ci doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera adressée au LABORATOIRE MICROSEPT avant le commencement de la formation. Dans le cas où le LABORATOIRE MICROSEPT ne recevrait pas l'accord de prise en charge avant le début de la formation, les frais de formation seront facturés en totalité au client qui se fera rembourser, le cas échéant, directement par son organisme payeur. Le LABORATOIRE MICROSEPT décline toute responsabilité en cas de non-remboursement des frais de formation par l'organisme payeur, de même qu'il ne pourra être opposé par le client au LABORATOIRE MICROSEPT un refus de paiement au motif de l'absence de prise en charge des frais de formation par l'organisme payeur.

Le LABORATOIRE MICROSEPT est un organisme de formation professionnelle agréé sous le numéro de déclaration d'existence 52490110349. Il est également enregistré auprès de la DRAAF des Pays de La Loire sous le numéro 52 0072 43 2012, auprès de la DRAAF de la région Centre-Val de Loire, sous le numéro 24 0425 31 2022, auprès de la région Nouvelle Aquitaine, sous le numéro 75 0484 16 2023, et auprès de la DRAAF de la région Bretagne, sous le numéro 53 0277 16 2023, pour l'animation des formations Hygiène obligatoires pour la restauration commerciale. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

## 6. Facturation et conditions de paiement

Toute prestation de l'entreprise fait l'objet d'une facturation. Les factures sont payables par chèque, virement ou prélèvement à l'adresse indiquée sur la facture. Les paiements sont sans escompte.

Toutes les prestations réalisées par le LABORATOIRE MICROSEPT pour le compte de ses clients sont payables à réception de facture.

Tout règlement effectué après la date de paiement figurant sur la facture entraîne la facturation de pénalités de retard, conformément à l'article L.441-6 du Code du Commerce. Les pénalités, au taux de 8 % par an, sont exigibles le jour suivant la date de règlement indiquée sur la facture sans qu'un rappel soit nécessaire.

Les factures mentionnent également l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement en cas de retard de paiement conformément à l'article D.441-5 du Code de commerce.

Le client n'a pas le droit de retenir ou différer le paiement des sommes dues au LABORATOIRE MICROSEPT.

## 7. Règles applicables

Chaque stagiaire participant à une formation inter devra respecter le règlement intérieur et les règles applicables sur le site d'accueil.

Avant chaque stage inter, le LABORATOIRE MICROSEPT adresse par tous moyens au commanditaire un exemplaire de la plaquette « accueil stagiaires » ; il est de sa responsabilité de la transmettre au stagiaire.

Le stagiaire doit faire preuve de présence et d'assiduité pendant toute la durée de la formation. Il s'engage à si-

gner la feuille d'émargement chaque demi-journée.

Le Client s'oblige à souscrire et maintenir en prévision et pendant la durée de la formation une assurance responsabilité civile couvrant les dommages corporels, matériels, immatériels, directs et indirects susceptibles d'être causés par ses agissements ou ceux de ses préposés au préjudice du LABORATOIRE MICROSEPT, de ses formateurs ou aux tiers et contenant une clause de renonciation à recours, de telle sorte que le LABORATOIRE MICROSEPT ne puisse être recherché ou inquiété.

## 8. Force majeure

Le LABORATOIRE MICROSEPT ne saurait être tenue responsable d'un manquement quelconque à ses obligations dans le cadre de sa prestation de formation, si ce manquement résulte de tout événement de force majeure présentant les caractéristiques définies par la jurisprudence de la Cour de Cassation.

Hors cas de force majeure, le LABORATOIRE MICROSEPT se réserve le droit de modifier le programme de formation si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

## 9. Confidentialité, communication et protection des données

Le client et le LABORATOIRE MICROSEPT s'engagent à garder confidentiels, tant au sein de leur propre organisation que vis à vis des tiers, les informations et documents concernant l'autre partie, auxquelles elles auraient eu accès au cours de la réalisation de la prestation et ce quel que soit le support utilisé pour cette transmission (papier, dessins, supports informatiques, etc.) ou la forme de cette transmission. Les intervenants sont soumis à la confidentialité et ne communiquent aucun document client à des tiers.

Les informations demandées au Client sont nécessaires au traitement de sa commande. Le client s'engage à informer chaque stagiaire que les données collectées sont traitées informatiquement dans le cadre de l'inscription et du suivi de la formation.

Le client et le LABORATOIRE MICROSEPT sont tenus de garder et traiter les données qu'ils sont amenés à connaître avec le degré de protection adéquat, ils ne doivent pas permettre ni faciliter, sauf autorisation préalable et écrite de l'autre partie, la publication ou la diffusion de toutes données, ni les utiliser à d'autres fins que celle de la réalisation des prestations de formation.

Le client accepte d'être cité dans le catalogue formation du LABORATOIRE MICROSEPT ou sur son site Internet, comme client de ses prestations de formation, audit et conseil, ainsi qu'en cas de dispositions légales.

Conformément à la loi RGPD du 20 juin 2018, relative à la protection des données, le stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données le concernant et qu'à cette fin, il peut en faire la demande par courriel auprès du LABORATOIRE MICROSEPT. Le client est responsable de la conservation et de la confidentialité des données concernant le stagiaire et auxquelles il aura eu accès. Le LABORATOIRE MICROSEPT conserve les données nécessaires à l'archivage du dossier de formation.

## 10. Règlement amiable des litiges

Les droits et obligations des deux parties liées par la convention de formation sont régis par les lois françaises. Tout litige entre l'organisme de formation et le client sera réglé à l'amiable entre les deux parties. Dans le cas où il ne serait pas possible de régler le litige à l'amiable, le différend serait de la compétence exclusive du tribunal de commerce d'Angers (49).







# microsept

■ FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin  
Z.A. La Sablonnière  
49220 LE LION D'ANGERS

## CONTACT

**Delphine RENOÜ-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !**

**Tél. 02 41 41 70 70**

E-mail : [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr)

Formulaire de contact : [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)



# NOUS RÉPONDONS À VOS BESOINS



Respect de la  
**RÉGLEMENTATION**



Renfort de la  
**SÉCURITÉ**



Conformité à un  
**RÉFÉRENTIEL**



Mise en place de  
**NOUVELLES MÉTHODES**



Intégration du  
**NOUVEAU PERSONNEL**

**microsept**  
■ FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin  
Z.A. La Sablonnière  
49220 LE LION D'ANGERS

CONTACT

**Delphine RENOÜ-CHEVALIER** est à votre écoute pour votre projet !

**Tél. 02 41 41 70 70**

E-mail : [d.renou@microsept.fr](mailto:d.renou@microsept.fr)

Formulaire de contact : [www.laboratoire-microsept.fr](http://www.laboratoire-microsept.fr)

