

## *Bases de la microbiologie alimentaire pour la sécurité et la qualité des produits*

### Prérequis

Avoir des notions de microbiologie issues d'une formation initiale scientifique ou d'une expérience professionnelle en laboratoire

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les particularités des microorganismes et leurs conditions de développement
- Identifier les principaux pathogènes
- Acquérir les règles pour maîtriser le risque microbien
- Interpréter un résultat d'analyse microbiologique

### Public visé

Responsable qualité, Assistant qualité, Opérateur agents de maîtrise, Collaborateurs impliqués dans la qualité

### Programme

#### A/ Les différentes catégories de microorganismes

- Eucaryotes : levures, moisissures
- Procaryotes : bactéries (morphologie, examens microscopiques)
- Spore : présence et rôle
- Bactéries pathogènes (L. monocytogenes, Salmonella spp. E ; coli, S. aureus, B. cereus, C. botulinum...)
- Bactéries non sporulées d'altération (bactéries lactiques, flore indicatrice d'hygiène, non entérobactéries)
- Bactéries sporulées d'altération

#### B/ Les conditions de développement

- Rappels : multiplication, croissance, temps de génération
- Facteurs influençant la croissance

#### C/ La réglementation

- Éléments composant un critère microbiologique
- Critères microbiologiques (Listeria, Salmonella...)
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire
- Seuils indicatifs d'alerte
- Réglementation et guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Réglementation critères de la grande distribution

#### D/ Les contrôles microbiologiques

- Analyses de dénombrements
- Analyses de recherches
- Méthodes d'identification

## *Bases de la microbiologie alimentaire pour la sécurité et la qualité des produits*

### E/ Analyses et maîtrise du risque microbiologique

- Les sources de contamination
- La maîtrise de la contamination
- Destruction des microorganismes

### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

### L'intervenante

**Dr. Nathalie PANIER**, Chef de Projet Microbiologie CTCPA

### Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
4 sessions de 2h soit 8h (10h à 12h / 14h à 16h)	23 + 24 juin 2022	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

<b>Tarif adhérent AREA</b>	<b>550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions</b>
<b>Tarif non adhérent AREA</b>	<b>650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions</b>

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

**La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.**

