

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

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

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.

