

Les bactéries sporulées en industries agroalimentaires

Prérequis

Expérience en agroalimentaire

Objectifs pédagogiques

- Parcourir le monde des bactéries sporulées et bien distinguer les pathogènes et les bactéries d'altération
- Choisir les méthodes pour les détecter et / ou les quantifier dans l'environnement et / ou dans les produits alimentaires
- Déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser

Public visé

Responsable qualité, Responsables et Techniciens R&D

Programme

A/ Le développement et la survie d'une spore

- Pourquoi et comment se forme la spore ?
- La survie dans l'environnement de la spore
- Le retour à la cellule végétative : « la germination »

B/ Description des principales bactéries sporulées rencontrées en IAA

- Les bactéries aérobies mésophiles (Bacillus)
- Les bactéries anaérobies mésophiles (Clostridium)
- Les bactéries aérobies thermophiles (Gerbacillus)
- Les bactéries anaérobies thermophiles (Morella)

C/ L'étude de la thermorésistance des spores

- Définition de la thermobactériologie
- Les paramètres de thermorésistance
- Les facteurs influençant la thermorésistance

D/ Les normes de recherche et de dénombrement des spores

- V08 – 404
- V08 – 405
- V08 – 407
- V08 – 602

E/ Les moyens de maîtrise des bactéries sporulées

- L'utilisation des traitements thermiques
- Les procédés athermiques
- Les traitements chimiques

Les bactéries sporulées en industries agroalimentaires

F/ Identification des points critiques sur une ligne de fabrication

- Détermination des flux de contamination
- Identification et actions correctives

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)	6 + 7 octobre 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.

