

---

## *Maîtriser le risque E. Coli STEC*

---

### **Prérequis**

---

Aucun

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Faire l'état des lieux des connaissances actuelles sur le sujet des STEC et voir les évolutions futures possibles au niveau des sérogroupes d'intérêt, des méthodologies analytiques et des stratégies de mise en place des plans de contrôle

### **Public visé**

---

Service Qualité

### **Programme**

---

#### **Définition des EHEC**

- Distinction AEEC, STEC et STEC HP
- Les marqueurs de virulence
- Caractéristiques de suivie et de croissance dans les matrices alimentaires

#### **Plans de contrôle**

- Les plans de contrôle réglementaire (France, EU, US)
- Les plans de contrôle définis par les professionnels :
  - Surveillance de routine
  - Surveillance renforcée

#### **Méthodes de détection**

- Méthode ISO/TS 13136
- Méthodes alternatives :
  - Principales différences entre les solutions analytiques existantes
  - Les axes de développement futur

#### **Méthodologie de surveillance et d'investigation**

- Filière laitière
- Filière carnée
- Filière végétale

## Maîtriser le risque E. Coli STEC


### Méthodes et supports pédagogiques

- Moyens techniques audiovisuels
- Pédagogie active et participative :
  - Des apports d'informations
  - Des exercices et des études de cas
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

### L'intervenant

Joël CROCIANI – Expert Microbiologiste au sein de Mérieux NutriSciences. Membre du GT AFNOR pour E. Coli STEC

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 session de 2h (13h30 à 15h30)	12 septembre 2023	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	275,00€ HT (soit 330,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	325,00€ HT (soit 390,00€ TTC) / personne

### 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.

