

## *Les bactéries sporulées en IAA*

### Prérequis

Aucun

### 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, Responsable 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 (Geobacillus)
- 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 IAA

### 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'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

### Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 4h soit 8h (10-12h / 14h-16h)	9 + 10 novembre 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	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.

