

Gestion du risque Salmonella en industries agroalimentaires

Prérequis

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

Objectifs pédagogiques

- Identifier les caractéristiques de Salmonella
- Identifier les conditions de développement de Salmonella
- Déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser
- Choisir les méthodes pour mettre en évidence Salmonella dans l'environnement et / ou dans les produits alimentaires...

Public visé

Service de Production et R&D, Techniciens de Laboratoire, Assistant(e)s et Responsable Qualité

Programme

A – Caractéristiques de Salmonella

- Taxonomie
- Physiologie
 - Rappels : multiplication, croissance, temps de génération
 - Facteurs influençant la croissance : pH, aw ...
- Pathogénie
- Epidémiologie

B – Réglementation

- Réglementation Européenne
 - Paquet Hygiène
 - Critères de la FCD
- Réglementation française
 - Détermination de la durée de vie du produit
 - Tests de vieillissement
 - Challenges tests

C – Contrôles microbiologiques

- Analyses de recherches
- Méthodes d'identification
- Nouvelles méthodes de détection

Gestion du risque Salmonella en industries agroalimentaires

D – Analyse et maîtrise du risque microbiologique

- Limiter les contaminations
- Limiter les proliférations
- Destruction de Salmonella
 - Destruction physique
 - Destruction chimique
 - Destruction thermique

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h 13h30 à 17h	19 +20 juin 2025	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
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ 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.

