

---

## *Maîtrisez la surveillance de votre environnement de production*

---

### **Prérequis**

---

Aucun

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Être capable de construire et mettre en œuvre un plan de surveillance environnemental
- Être proactif et réactif envers les germes pathogènes liés à l'environnement

### **Public visé**

---

Responsable et assistant qualité, techniciens chargés de la réalisation de prélèvements

### **Programme**

---

- A. Construire un plan de surveillance environnemental efficace**
- B. Quelles actions correctives en cas de résultat positif ?**
- C. Les clés concernant l'analyse des causes**

## Maîtrisez la surveillance de votre environnement de production


### 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'émargement
- Attestation de formation

### L'intervenant

Ingénieur au sein de Mérieux NutriSciences

### Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	13h30 à 17h	16 + 17 mars 2026	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.