



## Initiation à la microbiologie : Les critères microbiologiques dans le milieu alimentaire

### L'objectif de la formation :

- Connaître les principes généraux indispensables pour comprendre la microbiologie alimentaire
- Identifier et comprendre l'origine des différents germes recherchés sur les produits alimentaires
- Savoir interpréter un résultat d'analyse sur le plan réglementaire et technologique afin de définir les actions correctives pertinentes

**Durée de la formation :** 1 journée

**Public visé :** tous les postes concernés par l'interprétation et le suivi des résultats d'analyses microbiologiques : responsable ou assistant qualité, responsable production....

**Prérequis :** aucun

**Moyens pédagogiques :** Support visuel sur vidéoprojecteur. Participation et interactivité privilégiées.

### Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

**Documents fournis aux stagiaires :** Livret de formation.

### Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

**Conditions financières :** Devis dûment rempli, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

### Programme de formation :

#### La réglementation

- Les règlements 178/2002 et 2073/2005
- Qu'est ce qu'un critère microbiologique ?
- Méthodologie de l'analyse microbiologique des aliments

#### Microorganismes et produits alimentaires

- Rappel de microbiologie générale : contamination, prolifération et les facteurs de croissance...

- Les principaux germes recherchés :

Indicateurs d'hygiène = coliformes, entérobactéries, *Escherichia coli*, *Pseudomonas*...

Indicateurs d'altération = moisissures, levures, flore lactique...

Flore pathogène = *Salmonella*, *Listeria*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus Cereus*, *Campylobacter*.

#### Caractéristiques de certains micro-organismes

Epidémiologie et écologie dans les aliments

Risques sanitaires liés aux mycotoxines

Production de toxines et stabilité thermique des toxines

#### Interprétation des critères microbiologiques

- ➔ les résultats d'analyse fournis par le stagiaire serviront de base de travail.

Pertinence des germes choisis (process, produit, HACCP...)

Principe d'échantillonnage (matière première, produits finis, surface...)

Plans d'interprétation : plan à 3 classes et plan à 2 classes

La nécessité de notification aux autorités

Les actions correctives à mettre en place

- A l'issue de la formation les participants seront capables d'analyser eux-mêmes les bulletins d'analyses, de les interpréter, et de mettre en place les actions correctives nécessaires et adéquates..

## BULLETIN D'INSCRIPTION

QHSA – [contact@qhsa-formation.fr](mailto:contact@qhsa-formation.fr)

\*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél : ..... Fax : .....

E-mail : ..... Siret : .....

Demande de devis pour une inscription au stage intra-entreprise: « Initiation à la microbiologie : les critères microbiologiques dans le milieu alimentaire ».

Nombre de stagiaires (s) : .....

Lieu : .....

Délai de réalisation souhaité : .....

NB : pour tout renseignement complémentaire, contacter QHSA sur la ligne directe au 06 62 86 64 55, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.

QHSA- 34 avenue Général Leclerc – 22370 Pléneuf Val André - Ligne directe : 06.62.86.64.55

[www.qhsa-formation.fr](http://www.qhsa-formation.fr) - [contact@qhsa-formation.fr](mailto:contact@qhsa-formation.fr)

N° siret 515 065 555 00044– Code APE 8559B