

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

Objectifs généraux 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, horaires, date de formation :

1 journées, 7 heures

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

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

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- d'analyser vous-mêmes les bulletins d'analyses, de les interpréter,
- de mettre en place les actions correctives nécessaires et adéquates...

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 8

Tarif : En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

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

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Formation non dispensée les 12 derniers mois

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire.

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Enregistré sous le numéro 53220871422 enregistré par le préfet de région Bretagne

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation