

## 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 journée, 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, la loi Egalim

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 52 44 06368 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire*

*Nous contacter :*

*- par mail : [contact@ghsa-formation.fr](mailto: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

**Siège social** 144 rue Paul Bellamy – CS 12417 – 44024 NANTES CEDEX 1

SAS au capital de 100 000 € - SIRET 452 558 893 00049 – 02 51 84 95 55 – [contact@cadresenmission.com](mailto:contact@cadresenmission.com)

Numéro d'enregistrement de formation : 52 44 06368 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire

Date dernière mise à jour : 6/06/24