

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

- 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

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