

La Microbiologie (initiation)

Acquérir les connaissances de base sur les micro-organismes présents dans les aliments, leur développement, et comment interpréter un bulletin d'analyses microbiologiques

» DESCRIPTION DE LA FORMATION



Cette formation couvre l'identification des micro-organismes importants dans l'industrie alimentaire, leurs conditions de développement, les vecteurs de contamination, et les toxi-infections alimentaires collectives. Elle comprend une introduction aux analyses microbiologiques, offrant les outils pour comprendre et interpréter les résultats d'analyses, essentiels pour garantir la sécurité alimentaire.



PUBLIC CONCERNÉ

Chef d'entreprises, responsables de laboratoires, techniciens de laboratoires, personnel effectuant des essais

» LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les principaux micro-organismes dans les aliments
- Comprendre les mécanismes de développement des microbes et leurs vecteurs de développement
- Être capable de comprendre et d'interpréter un bulletin d'analyses

» AU PROGRAMME

1) Le monde microbien

- Les catégories de micro-organismes
- Les conditions de développement des microbes
- Micro-organismes utiles, nuisibles, pathogènes
- La destruction des microbes

2) Les principaux micro-organismes rencontrés en industrie alimentaire

3) Les vecteurs de contamination des micro-organismes dans ses locaux

4) Les collectifs toxi-infections alimentaires (TIAC)

- Définition, bilan en France et en Europe
- Symptômes et conséquences

5) L'analyse microbiologique et bulletin d'analyses : principe et interprétation

» PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

» POUR ALLER PLUS LOIN

Formation Sécurité Alimentaire et Microbiologie
Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène