

Sécurité Alimentaire et Microbiologie

Maîtriser les Risques et les Contrôles

Explorez le monde des micro-organismes alimentaires, apprenez à naviguer dans les critères microbiologiques et à élaborer des plans de contrôle efficaces pour garantir la sécurité alimentaire



DESCRIPTION DE LA FORMATION



Cette formation propose une compréhension approfondie des micro-organismes impactant la sécurité alimentaire, les méthodes de prélèvement et d'analyse, ainsi que l'interprétation des bulletins d'analyse. Elle se concentre sur l'établissement de protocoles pour prévenir les toxi-infections alimentaires, comprendre la réglementation actuelle, et gérer les alertes, offrant ainsi les clés pour maintenir une chaîne alimentaire sûre et fiable.



PUBLIC CONCERNÉ

responsables de laboratoires, managers qualité, qualitiens, techniciens de laboratoires



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Exploiter ses résultats pour adapter ses plans de contrôle

AGROALIMENTAIRE



DISTANCIEL



PRÉSENTIEL

Durée : 2 journées

Prérequis : Notions en microbiologie recommandé



AU PROGRAMME

1. Le développement des micro-organismes
2. Les différents micro-organismes en alimentaire
3. Bilan des Toxi-Infections Alimentaires Collectifs
4. **Contexte réglementaire**
5. Les **critères microbiologiques des aliments**
6. **Établir un plan de contrôle**
7. **Les analyses**
 - Comment effectuer les prélèvements
 - Quelles méthodes d'analyses utiliser
 - Comment interpréter les résultats et les bulletins/certificats d'analyses
 - DLC/DDM et étude de vieillissement
8. La **gestion des alertes**



PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr



POUR ALLER PLUS LOIN

Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène. Bonnes Pratiques d'Hygiène

