

Initiation à la Microbiologie

Objectifs

- Connaître les caractéristiques des principaux microorganismes rencontrés dans le secteur agroalimentaire
- Savoir mettre en oeuvre des protocoles de validation de DLC
- Connaître les principales méthodes pour les prélèvements d'environnement (air et surface)

Public

Responsable qualité intervenant dans les entreprises agroalimentaires
Responsable de TPE/PME

Prérequis – Modalités d'accès

La compréhension de la langue française est nécessaire.

Contenu de la formation

Tour de table – Evaluation des acquis à l'entrée

Notions sur les microorganismes

- Les différentes flores
- Les paramètres de croissance

Caractéristiques des principaux microorganismes

- Salmonelle
- Listeria monocytogenes
- Staphylococcus à coagulase + et toxine
- Bacillus cereus
- Clostridium Perfringens et Botulinum
- Entérobactéries, coliformes 30°C et 44°C
- Escherichia coli et STEC
- ASR
- Bactéries lactiques
- Pseudomonas
- Levures et Moisissures

Les critères microbiologiques

- Critères de sécurité et d'hygiène des procédés
- Conséquences d'un mauvais choix de critères

Plan de contrôle et validation de DLC

- Limites de l'analyse microbiologique
- Construction protocole (échantillonnage, durée, conditions de stockage, ...)

Contrôles d'environnement (air – surface)

- Objectifs
- Méthodes disponibles et objectifs
- Microorganismes recherchés selon objectifs

Interprétation des résultats et gestion des résultats hors spécification

- Analyse microbiologique et HACCP – Limite des contrôles
- Notion de communication aux autorités – Guide de gestion des alertes

Temps d'échanges

- Questionnaire de validation des connaissances acquises à chaud et correction
- Evaluation de la formation

Méthodes mobilisées

Le formateur alterne des parties théoriques et pratiques afin de faire participer au maximum les stagiaires.

Les plans de contrôle des stagiaires peuvent être étudiés lors de la session.

Des documents internes à l'entreprise peuvent être incorporés au diaporama.

Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation avec l'intégralité du contenu de la formation.

WESSLING France • 3, avenue de Norvège • 91140 Villebon-sur-Yvette •

Téléphone : 01 64 47 14 77 • E-mail : anne-sophie.caudal@wessling.fr • WWW.WESSLING.FR

Intervenant : Anne-Sophie CAUDAL

Formateur issu de l'industrie agroalimentaire, expérimenté dans la constitution de système qualité et disposant de compétences microbiologiques.

Organisation

Durée : 7h

Lieu : sur site

Stagiaires : groupe de 10 personnes maxi

Date : à définir

Tarif

Sur devis - Possibilité de prise en charge (Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 82 3 8 05725 38 auprès du préfet de la région de Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat).