

**Nouveau**

## Quels critères microbiologiques pour assurer la sécurité de mes produits ? Bien choisir mes critères microbiologiques 19 octobre 2023 à Avignon (84) - 7 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les différents types de microorganismes
- Choisir les critères microbiologiques en fonction de leurs produits
- Savoir interpréter des résultats d'analyse



### Programme

9h00 à 12h30

- **Accueil des participants**
  - Présentation du formateur et des participants
- **Le développement des microorganismes**
  - Les différentes catégories de microorganismes
    - **Les microorganismes pathogènes** : les bactéries pathogènes non sporulées et sporulées : Listeria, Salmonella, Escherichia coli, Staphylococcus aureus
    - **Les microorganismes d'altération**
      - Les bactéries non/sporulées d'altération : les entérobactéries, les bactéries lactiques, les flores sporulées
      - Les levures et les moisissures
    - **Les données de contamination au niveau Européen**
  - Impact des paramètres : température, pH, Aw (sel et sucre), atmosphère de conditionnement
  - Les contrôles microbiologiques des produits réfrigérés vs les produits stables à l'ambient
    - **La durée de vie des aliments : DLC ou DDM**
    - **Réglementation durée de vie des aliments et critères microbiologiques**

14h00 à 17h30

- **La réglementation des denrées alimentaires**
  - Le paquet hygiène
  - Les critères microbiologiques
    - **Les différents types** (Règlement, ANSES, FCD, GBPH)
    - **Le choix des critères selon mon produit**
    - **L'interprétation des résultats**
    - **Les seuils d'alerte**
  - Les autocontrôles et plan d'échantillonnage
  - Les autres outils nécessaires pour la validation de la durée de vie microbologique
- **Session d'échanges**
  - Questions
  - Etudes de cas
- **Evaluation des acquis**

### Public visé :

Services de Production et R&D, techniciens de laboratoire, assistants et responsables qualité

### Prérequis :

Avoir des notions de microbiologie (formation initiale scientifique ou expérience professionnelle en laboratoire)

### Intervenant(e)



Stella PLANCHON  
Chef de Projets en microbiologie - CTCPA

### Contact(s) Pédagogique(s)



Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)

**Nouveau**

## Quels critères microbiologiques pour assurer la sécurité de mes produits ? Bien choisir mes critères microbiologiques 19 octobre 2023 à Avignon (84) - 7 h

### Contact(s) Pédagogique(s)



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)



### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

*Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.*



### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

### Contact Administratif



Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
[laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)



**Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023** : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne : [cliquez ici](#)** - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 04/10/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Le CRITT Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la formation

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
04/07/2023