

PROGRAMME

Première Journée

- Connaissance des micro-organismes pathogènes
 - *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*
 - *Escherichia coli* vérotoxigènes
 - *Enterobacter sakazakii*
 - *Staphylococcus aureus*
 - *Bacillus cereus*
 - *Clostridium perfringens*
 - *Yersinia enterocolitica*
- Caractéristiques des micro-organismes
 - Conditions de développement et de survie
 - Epidémiologie et écologie dans les aliments
- Méthodes de détection
 - Méthodes normalisées et validées

Deuxième Journée

- Critères microbiologiques
 - Règlements 2073/2005 et 1441/2007
 - Critères à respecter selon les pathogènes
 - Les méthodes d'analyse utilisables
 - Application par la note DGAL de janvier 2008
- Maîtrise des pathogènes dans les ateliers
 - Minimiser l'entrée des pathogènes dans les ateliers
 - Nettoyage-désinfection « efficaces »
 - Recherche des pathogènes pour les éliminer dans les niches, les recoins et les gîtes
 - Maîtriser les biofilms dans les ateliers
 - Prévenir la contamination croisée, surfaces en contact avec le produit, produits en cours/finis
 - Formation personnel et surveillance pratiques

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Calendrier :

18 & 19 Mars 2010
14 & 15 Octobre 2010

Durée : 2 jours soit 14 heures, pauses comprises

Lieu : LAVAL

Code : LL272

OBJECTIFS

- Connaître les micro-organismes pathogènes rencontrés en industrie alimentaire
- Connaître les caractéristiques de ces micro-organismes
- Connaître les méthodes de détection et critères réglementaires
- Savoir mettre en œuvre un plan de maîtrise efficace de ces pathogènes dans les ateliers industriels

PERSONNEL CONCERNÉ

- Personnels des industries alimentaires

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie participative et active: jeux, quizz, mises en situation des participants
- Fourniture d'un livret ou d'un support CD-ROM récapitulatif à la fin de la formation

PRÉ-REQUIS

- Avoir des connaissances de base en microbiologie

ORGANISATION

- Nombre de participants limité à 10 personnes

**Formation adaptable à vos
problématiques,
effectuée au sein de vos locaux**

Pour nous contacter:

Eurofins Biosciences – 9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX
Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98
E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com