

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°51

LES RQUES MICROBIOLOGIQUES EN AGROALIMENTAIRE : ECOLOGIE DES BACTERIES / DETECTION / MAITRISE

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

ORGANISATION

Date : 26/06 à 13h30 au 28/06/2022 à 12h (Semaine 26)

Durée : 2 jours – 14 heures

Formateur référent : Célénie SAGE

Tarif : 620 € HT

Lieu : ENILBIO - Rue de Versailles – 39800 POLIGNY



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au moins 15 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Revoir l'aspect réglementaire en matière de maîtrise microbiologique des produits alimentaires.
- Choisir et maîtriser les plans de contrôle sanitaire.
- Argumenter les choix des contrôles microbiologiques (type de micro-organismes contrôlés, nature de l'analyse réalisée, interprétation des résultats d'analyses microbiologiques ...)
- Connaître les différents outils à disposition pour la validation des durées de vie microbiologique, et interpréter leurs résultats.

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

- La réglementation : HACCP, les règlements européens (2073/2005 ; 852-853/2004, 2010), les recommandations et obligations de la DGAL, le PMS...
- Les micro-organismes et pathogènes des produits laitiers.
 - Leurs caractéristiques, les problématiques de croissance...
 - L'analytique : les méthodes de routine et référence, les coûts ...
- Maîtrise des risques et qualité des produits alimentaires
 - Méthode de la détermination des points critiques,
 - La validation des limites critiques
 - La durée de vie microbiologique des produits : les outils de détermination (autocontrôles, tests de vieillissement, tests de croissance et logiciel de prévisionnel).

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.