

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N° 53

TECHNIQUES ANALYTIQUES EN MICROBIOLOGIE LAITIÈRE

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : Du 16 mai (13h30) au 20 mai (12h00) 2022

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Aziz RIFAD, formateur expérimenté dans ce domaine

Tarif : 1215 € HT, hors restauration et hébergement

Lieu : ENIL de Mamirolle - Grande rue - 25620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL :

Tél. : 03.81.55.92.00

Contact : Nathalie CARO – nathalie.caro@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 et mise en application pratique

Animation par les professeurs du pôle analytique de l'ENIL de Mamirolle, reconnus pour leur pédagogie en formation d'adultes

Visite de laboratoire accrédité

Mise à disposition du laboratoire de microbiologie de l'ENIL et de l'ensemble des matériels et consommables nécessaires aux analyses

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- Connaître les compositions des produits fabriqués, et identifier leurs *principaux risques d'altération* / sources de contamination tout en établissant le lien avec la qualité hygiénique des produits
- *Citer l'ensemble des analyses permettant de caractériser les produits (bactériologie) et décrire les différents équipements et types de prélèvements qui s'y rapportent ainsi que les principaux dysfonctionnements potentiels*
- Connaître les méthodes de référence et citer les différentes étapes du protocole ainsi que les limites de conformité aux analyses et les calculs
- Expliquer le but de la traçabilité d'un produit et d'un échantillon, citer les différents critères qualité ainsi que les documents à *mettre en œuvre* (modes opératoires, documents de suivi et d'enregistrements, consignes...)
- Justifier le plan de contrôle et les différents types de prélèvements et expliquer les standards de *contrôle par rapport à des notions de risques et d'exigences clients (HACCP, CCP, PrPo)*
- *Décrire l'objectif d'un essai d'aptitude et d'un échantillon à teneur garantie*
- Décrire les procédures de "prélèvements" sur l'environnement de production et « eau, air, surfaces »
- Citer les zones à risque *pour la sécurité du personnel / du produit et pour l'environnement*, et les différents types de dangers ainsi que connaître les règles de sécurité et protection qui *s'y rapportent*
- Donner une définition du vocabulaire technique

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **Accueil des stagiaires**
- **Rappel du cadre règlementaire (paquet hygiène, PMS, HACCP...)**
- **Etude des flores nuisibles**
 - Les micro-organismes responsables d'altération
 - Les micro-organismes pathogènes : *pathogénicité, notion d'immunologie, les intoxications alimentaires en France*
 - Cas des produits laitiers
- **Travaux pratiques : les techniques d'identification, de recherche et de dénombrement appliquées au fromage au lait cru.**
 - Comparaison méthodes de référence et méthodes alternatives
 - *Etablissement du plan d'analyse*
 - Applications :
 - *Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli* dont STEC
 - *Contrôle d'hygiène au sein d'un atelier de transformation* : prélèvements et analyse de surfaces, air, eau
 - Identification partielle des micro-organismes

- Résultats et interprétation
- *Etablissement d'un rapport d'analyse*
- Gestion des non-conformités
- EEQ et essais inter-laboratoires
- **Traçabilité : enregistrement des résultats**
- **Calculs**
- **Visite d'un laboratoire accrédité COFRAC**
- **Synthèse et bilan du stage**

Organisation possible en intra-entreprise, nous consulter.

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.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification