

## DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°56

# MAITRISE DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

## NIVEAU PERFECTIONNEMENT

### ORGANISATION

**Date** : 27/06 à 13h30 au 29/06/2022 à 12h (Semaine 26)

**Durée** : 2 jours – 14 heures

**Formateur référent** : Célénie SAGE

**Tarif** : 610 € 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](mailto:isabelle.frimout@educagri.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél.** : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Fromagers, personnel de production qualifiés, conducteurs d'installations, techniciens de fabrication, chef d'équipe, techniciens qualité et laboratoire ...

Posséder un premier niveau (niveau 4) de connaissance théorique et pratique du sujet  
(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.*



## 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).