

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE :

DL N°41 - TECHNIQUES ANALYTIQUES EN MICROBIOLOGIE LAITIÈRE

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

NOUVEAU

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : du 16/09 (13h30) au 20/09/2019 (12h)
(Semaine 38)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Aziz RIFAD, formateur expérimenté dans ce domaine

Tarif : 1180 € 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

RENSEIGNEMENTS PÉDAGOGIQUES ET CPF

ENIL MAMIROLLE

Tél. : 03.81.55.92.00

Contact : Adeline COINTE –
adeline.cointe@educagri.fr

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Laborantins

Maîtrise des compétences de bases (français, mathématiques)

Maîtrise des bases de microbiologie alimentaire (ou avoir suivi le stage « DL39 Bases de microbiologie laitière et laboratoire » : nous consulter)

Expérience pratique en contrôles bactériologiques souhaitée.



webalim
■■■■■■■■■■

Remarque : Le dispositif de FOAD/e-learning : Webalim™ développé par les ENIL, peut être mis en œuvre pour atteindre ou valider ces pré-requis. Nous consulter pour toute information.

Ce stage peut être certifiant et éligible au Compte Personnel Formation par validation du CQP de la transformation laitière « Laborantin(e) dans la transformation laitière » (Code CPF de la CPNE du secteur alimentaire N°224905). Cette certification valide un parcours (positionnement, formations et évaluations) nécessitant des conditions particulières. Nous consulter pour toute information.

METHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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



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 réglementaire (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.