

# ÉVALUATION DU RISQUE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS

## PUBLIC

- Responsables de projets, ingénieurs, techniciens supérieurs, techniciens et opérateurs des industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et du packaging.
- Le niveau de la formation pourra être adapté selon la composition du public.

### DURÉE

1 jour

### HORAIRES

9h - 17h30

### COÛT / STAGIAIRE

800 €

## OBJECTIFS

- Comprendre les différents aspects de la problématique de la sécurité microbiologique du produit.
- Disposer d'un référentiel technique et réglementaire permettant de comprendre les choix méthodologiques de l'approche.
- Etre capable de comprendre la démarche et les conclusions d'un rapport d'étude microbiologique du produit.

### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Formation alternant exposés théoriques et discussions pratiques
- Exposés basés sur l'expérience et le vécu de l'intervenant
- Remise d'un document reprenant l'ensemble des supports de formation



## PROGRAMME

### Les grandes familles de microorganismes

#### Conditions de croissance des microorganismes

- Conditions optimales et extrêmes
- Modes de vies et problématique des biofilms
- Numération et identification

#### Risque microbiologique pour l'utilisateur

- Voies de contamination
- Classement des microorganismes

#### Risque microbiologique pour le produit

- Risque lié à l'opérateur et au mode de production
- Risque lié au produit
- Risque lié au contenant

#### Moyens de contrôle des microorganismes

# ÉVALUATION DU RISQUE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS

- Analyse des objectifs techniques et exigences réglementaires
- Techniques physiques de décontamination
- Techniques chimiques de décontamination

## **Les bonnes pratiques en microbiologie**