

## **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.

## **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.
- Être capable de comprendre la démarche et les conclusions d'un rapport d'étude microbiologique du produit.

## **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**

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

#### **Les bonnes pratiques en microbiologie**

### **DURÉE**

1 jour

### **HORAIRES**

9h - 17h30

### **COÛT / STAGIAIRE**

800 €

Demande de  
renseignement

**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