

### PROGRAMME

- Connaissance des micro-organismes pathogènes
  - *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*
  - *Escherichia coli* vérotoxino-gènes
  - *Cronobacter sakazakii*
  - *Staphylococcus aureus*
  - *Bacillus cereus*
  - *Clostridium perfringens*
  - *Yersinia enterocolitica*
- Caractéristiques des micro-organismes
  - Conditions de développement et de survie,
  - Epidémiologie et écologie dans les aliments,
  - Pathogénicité et exemples de toxi-infections alimentaires dues à ces germes.
- Méthodes de détection et de dénombrement
  - Méthodes normalisées,
  - Méthodes alternatives validées.
- Critères microbiologiques
  - Règlements 2073/2005 modifié par les règlements 2007, 2010 et 2011,
  - Critères à respecter selon les pathogènes,
  - Les méthodes d'analyse utilisables.
- Maîtrise des pathogènes dans les ateliers
  - Minimiser l'entrée des pathogènes dans les ateliers
  - Nettoyage-désinfection « efficaces »
  - Recherche des pathogènes pour les éliminer dans les niches, les recoins et les gîtes
  - Maîtriser les biofilms dans les ateliers
  - Prévenir la contamination croisée, surfaces en contact avec le produit, produits en cours/finis
  - Formation personnel et surveillance pratiques

#### FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

##### Calendrier :

28 et 29 juin 2012 à LAVAL  
11 et 12 octobre 2012 à PARIS

Durée : 2 jours soit 14 heures, pauses comprises

Code : LL272

### OBJECTIFS

- Connaître les micro-organismes pathogènes rencontrés en industrie alimentaire,
- Connaître leurs caractéristiques, leur écologie, leur pathogénicité,
- Connaître les méthodes de détection et de dénombrement de ces micro-organismes,
- Savoir les maîtriser au sein des ateliers de fabrication alimentaire.

### PERSONNEL CONCERNÉ

- Personnels des laboratoires et industries alimentaires

### MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie participative et active : discussion, échanges, étude de cas
- Support informatique remis à la fin de la formation.

### PRÉ-REQUIS

- Avoir des connaissances de base en microbiologie

### ORGANISATION

- Nombre de participants limité à 10 personnes

**Formation adaptable à vos problématiques, effectuée au sein de vos locaux**

#### Pour nous contacter:

Eurofins Consulting / Service Formation – 143 rue Eugène Schneider – ZA des Chabauds Nord – 13320 BOUC BEL AIR

Tel : 04.42.24.61.93 – 04.42.94.35.48

E-mail : [Formation@eurofins.com](mailto:Formation@eurofins.com)

Siège Social : Rue Pierre Adolphe Bobierre - Site de la Géraudière - 44323 Nantes cedex 3

SAS AU CAPITAL DE 1.430.000 € SIREN 331 554 428 - RCS NANTES - FR 76 331 554 428 - APE 7120B

Eurofins Biosciences SAS est enregistré en tant qu'organisme de formation sous le numéro 52 44 05981 44. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.