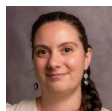


DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES FRAÎCHES ET TRANSFORMÉES - 2023 2024



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Formation Présentielle 14 heures
Lieu de la formation Paris (75)
Tarif 950 €

Pour qui ?

Les responsables qualité des entreprises du secteur viande

Les ingénieurs et techniciens du service R&D

Les collaborateurs du laboratoire interne

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Connaître et maîtriser les facteurs ayant une influence sur la durée de vie microbiologiques des viandes fraîches et transformées.

Evaluer et valider la durée de vie des produits

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis

Avoir connaissance des principes HACCP et PMS

Méthode pédagogique

Formation organisée en études de cas prenant en compte les différentes sources de variabilité.

Exposés et échanges

Formation animée par la représentante Ifip du RMT « Qualima - durée de vie microbiologique des aliments » fondée sur la mallette pédagogique ACTIA-DGAI-Qualima pour la formation des inspecteurs et opérateurs du secteur agroalimentaire



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 07/11/2023 08/11/2023

Session n°2 03/12/2024 04/12/2024

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Contexte réglementaire - 3h00

- Règlements européens
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Avis de l'ANSES
- Notes de service de la DGAI
- Normes AFNOR

Détermination des durées de vie microbiologiques - 11h00

- Mieux connaître son produit : caractérisation physico-chimique (pH, aw) et microbiologique (germes pathogènes et d'altération), le cas particulier de *Listeria monocytogenes*
- Mieux définir ses besoins analytiques et savoir interpréter les résultats d'analyses
- Présentation des outils de détermination de la durée de vie microbiologique, avantages et limites : autocontrôles ; tests de vieillissement ; tests de croissance ; microbiologie prévisionnelle - quel plan d'échantillonnage appliquer ? Quel(s) test(s) utiliser ?
- Détermination des durées de vie microbiologiques par famille de produits
- Prolongation de la durée de vie microbiologique : quels leviers utiliser ?
- Vérification de la durée de vie microbiologique, actions correctives en cas de dérives
- Nouvelle détermination de la durée de vie microbiologique des produits, quand et comment ?