

# DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES FRAÎCHES ET TRANSFORMÉES - 2026 —



**LOPEZ RIZO Carolina** Ingénieure en biotechnologies

**Autres experts IEUGE Sabine** 

Formation Présentielle 14 heures Lieu de la formation **Tarif** 

Pacé (35) 990 €

## 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 l'ensemble des outils disponibles pour la validation de la durée de vie microbiologique des aliments et comprendre leurs utilisations
- Construire un dossier de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

## **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 07/04/2026 08/04/2026

#### 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
- 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
- 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, guand et comment?