

# DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES FRAÎCHES ET TRANSFORMÉES - 2025



**LOPEZ RIZO Carolina**  
Ingénieure en  
biotechnologies

**Autres experts**  
JEUGE Sabine

**Formation Présentielle** 14 heures  
**Lieu de la formation** IFIP Pacé (35)  
**Tarif** 950 €

## Dates de la formation

Session n°1 18/02/2025 19/02/2025

## 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.

## 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

## 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 ?



[Version en-ligne](#)