

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



LOPEZ RIZO Carolina
Ingénieure en
biotechnologies

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle 14 heures
Lieu de la formation Pacé (35)
Tarif 990 €

Dates de la formation

Session n°1 15/10/2026 16/10/2026

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.

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

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](#)