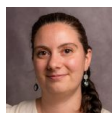


# DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES FRAÎCHES ET TRANSFORMÉES 2023 —



**JEUGE Sabine**  
Ingénieure - Responsable de projets en microbiologie

**Formation Présentielle 14 heures**  
**Lieu de la formation Paris**  
**Tarif 950 €**

## Dates de la formation

Session n°1 07/11/2023 08/11/2023

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

## 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.

Adaptation à l'entreprise et à ses produits.

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

- 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

- 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](#)