

DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES FRAÎCHES ET TRANSFORMÉES



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
projets en microbiologie

Présentiel **2 jours**
Lieu de la formation **A définir ou à distance**
Tarif **950 €**

Dates de la formation
Session n°1 09/11/2022, 10/11/2022

Programme de la formation

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 ?

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

Aucun

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 le représentant Ifip du RMT « Qualima – durée de vie microbiologique des aliments » basée sur la mallette pédagogique ACTIA-DGAI-Qualima pour la formation des inspecteurs et opérateurs du secteur agroalimentaire