



Microbiologie prédictive anticiper l'évolution sanitaire

DUREE

1 jour

PUBLIC

Personnels procédant à de la microbiologie prédictive en SRC, IAA, laboratoires, etc...

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Echanges entre professionnels

Utilisation de normes NF et règlements CE

Apports théoriques sur la connaissance des principaux micro-organismes dans les aliments.

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris, Intra-muros en France entière : Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

OBJECTIFS

- Apprécier les risques pathogènes,
- Déterminer des intervalles de sécurité microbiologique optimale et des points critiques à intégrer dans la procédure HACCP.
- Savoir prendre en compte la formulation d'un produit (choix du pH, aW, T° de conservation ...),
- Evaluer le risque en cas de dérive supplémentaire par rapport à une analyse insuffisante : temps limite de consommation d'un produit alimentaire

PROGRAMME

Rappel Réglementaire

Critères Microbiologiques : CE n°2073/2005

HACCP et la sécurité sanitaire des aliments

Place de l'analyse des dangers dans HACCP

Analyses bactériologiques de aliments

Exemple : une salade composée.

Outils de détermination de la Durée de Vie des aliments

Microbiologie Prévisionnelle

AQR= L'appréciation quantitative de risque

Rôle et signification des microorganismes dans les aliments

Choix des micro-organismes :

Altérations microbiennes des aliments

Préalables produits : effet des variations des caractéristiques des aliments

Principaux paramètres de contrôle de la prolifération microbienne dans nos aliments :

Modes de contamination microbienne des aliments

Principales maladies bactériennes transmises

Procédure de « Re-call »

Ecologie microbienne dans les aliments.

Êtres vivants & Environnement =Microorganismes & Aliments

Facteurs environnementaux qui déterminent la croissance (ou non croissance) de chaque microorganisme

Utiliser ces facteurs comme « barrières » pour conserver l'aliment

Facteurs de variation de la croissance bactérienne

Facteurs extrinsèques

Variations de température : thermo-résistance des bactéries.

Autres facteurs

Illustration de la microbiologie prédictive

PMP : <http://portal.arserrc.gov/>

Prédiction de la croissance ou de l'inactivation de bactéries pathogènes en fonction de conditions de température, pH,...

Tests de vieillissement

NF V01-003

Conclusions

