

Microbiologie alimentaire : analyse, lecture et interprétation des résultats

OBJECTIFS

- Connaître les contrôles à faire en microbiologie alimentaire
- Se perfectionner à l'interprétation des résultats microbiologiques au laboratoire

PUBLIC

- Techniciens de laboratoire

PRE-REQUIS

- Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentations illustrées
- Echanges dirigés

MODES D'EVALUATIONS

- Mise en pratique

FORMATEUR

- Ingénieur agroalimentaire
- Technicien de laboratoire

DUREE

14h00

TARIF

Inter : **320€ HT** par participant / jour*

Intra : nous consulter

De 5 à 15 participants

PROGRAMME

• Théorie

- Rappel sur les bactéries en hygiène alimentaire
- Point sur les différentes méthodes de dénombrement
- Contrôle de surface
- Analyse d'un produit agro-alimentaire
- Préparation des échantillons et lecture
- Point sur la norme NF EN ISO 7218 pour la lecture des boîtes et calcul des résultats

• Travaux pratiques

- Calcul d'incertitude du laboratoire
- Agencement d'un laboratoire selon la NF EN ISO 17025