

LES FORMATIONS SECURITE ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est une priorité de santé publique et un enjeu économique majeur. Elle implique tout au long de la filière de production la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques. Que vous soyez acteur de la restauration, de la distribution, de l'industrie agroalimentaire, des laboratoires de contrôle des aliments, l'Institut Pasteur de Lille vous propose d'actualiser vos connaissances.



Contrôle de l'air			Code CMAI
Lieu	Date	Durée	Prix
Lille (59)	14 déc 2010	1 jour (7 heures)	450 €HT
Responsables de la formation Christine ELOIRE et Anne VERHOYE Contact Claudie DUCORNEZ 03 20 43 89 33 / fax 03 20 43 89 26 formation@pasteur-lille.fr		Journée thématique INTER Formation adaptée <ul style="list-style-type: none"> ■ à l'industrie ■ à la restauration ■ aux établissements de santé ■ au secteur médico-social ■ au laboratoire ■ à l'administration ■ au secteur recherche 	
Contexte			
Le secteur de l'alimentation doit plus que jamais apporter la preuve de la qualité et de la sécurité de ses produits. L'ouverture des marchés impose aux entreprises des exigences sévères en matière d'hygiène des aliments. La qualité microbiologique de l'air est primordiale dans le secteur agroalimentaire.			
Pré-requis			
Une formation en microbiologie générale de base est souhaitée.			
Public			
Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires. Responsable qualité. Personnel des services officiels de l'Etat dans le domaine agroalimentaire.			
Objectif global			
Maîtrise de la qualité microbiologique de l'air.			
Objectifs opérationnels			
Actualiser ses connaissances sur les sources fréquentes de contamination en agroalimentaire que constitue l'air. Faire le point sur les moyens de contrôle et l'interprétation des résultats d'analyses. Connaître l'évolution des référentiels.			
Contenu			
L'air : vecteur de contamination microbiologique. Maîtrise de la qualité de l'air (filtration, ventilation, flux laminaire, salles à empoussièremement maîtrisé, salles propres, ...). Moyens de surveillance. Le point sur les matériels et les techniques de prélèvement d'air pour l'évaluation microbiologique. Comment interpréter les résultats de mesure de la qualité de l'air.			
Intervenants			
Experts reconnus du secteur concerné : responsables de l'Institut Pasteur de Lille, d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention, de contrôle et de gestion de crise.			
Méthodes pédagogiques			
Théorie : 90% Démonstrations : 10% Exposés théoriques, suivis de discussions. Expériences de professionnels. Démonstrations. Supports de cours. Attestation de formation.			