

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.



Le point sur les méthodes normalisées et validées en microbiologie des aliments			Code CTNV	NOUVEAU
Lieu	Date	Durée	Prix	
Lille (59)	22 au 26 nov 2010	5 jours 35 heures	1 750 €HT	
Responsables de la formation Christine ELOIRE - Carole LECONTE - Anne VERHOYE		Techniques de laboratoire INTER		
Contact Claudie DUCORNEZ 03 20 43 89 33 / fax 03 20 43 89 26 formation@pasteur-lille.fr		Formation adaptée <ul style="list-style-type: none"> ■ à l'industrie ■ au laboratoire ■ à l'administration ■ au secteur recherche 		
Contexte				
La relation client-fournisseur impose une prestation analytique la plus fiable possible. La mise sous assurance-qualité et/ou l'accréditation de votre laboratoire répondent à cette problématique. La connaissance et l'application de normes (norme NF EN ISO 17025, NF ISO 7218...) vous permettent de maîtriser toutes les étapes de l'analyse et d'apporter la preuve de la maîtrise. La formation continue aux techniques de laboratoire normalisées et validées est un outil essentiel pour la réussite de votre démarche.				
Pré-requis				
Une formation en microbiologie générale de base est exigée (CTB1).				
Public				
Responsable et technicien des laboratoires de contrôle, des industries agroalimentaires. Responsable qualité. Personnel des services officiels de l'Etat dans le domaine agroalimentaire.				
Objectif global				
Former les techniciens de laboratoires en microbiologie, hygiène et sécurité des aliments aux méthodes normalisées et validées.				
Objectifs opérationnels				
Acquérir et maintenir une qualification relative aux méthodes normalisées (AFNOR-CEN-ISO) et validées (AFNOR). Connaître les exigences en terme d'assurance qualité et d'accréditation.				
Contenu				
Actualité en normalisation Norme NF EN ISO/CEI 17025, norme NF ISO 7218-version 2007.				
Accréditation des laboratoires Devenir du programme 59 (aliments) du COFRAC.				
Préparation de l'échantillon La prise d'essai selon la norme NF ISO 6887.				
Méthodes normalisées et/ou validées concernant, selon le règlement communautaire 2073/2005 :				
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de sécurité alimentaire : <i>Salmonella</i>, <i>Listeria</i>, <i>Enterobacter sakazakii</i> • Les critères indicateurs d'hygiène des procédés : coliformes et <i>E. coli</i>, entérobactérie, staphylocoques, <i>Bacillus cereus</i>. 				
Méthodes normalisées et/ou validées concernant également <i>Clostridium perfringens</i> , levures-moisissures, flore lactique, <i>Pseudomonas</i> , <i>Brochotrix thermosphacta</i> , ...				
Nouveau - Maîtriser les règles de comptage.				
Comment choisir une méthode validée ?				
Intervenants				
Experts reconnus et consultants formateurs de l'Institut Pasteur de Lille.				
Méthodes pédagogiques				
Théorie : 40% Travaux pratiques : 50% Démonstrations : 10% Exposés théoriques par des spécialistes. Echanges d'expériences professionnelles. Travaux pratiques et démonstrations. Supports de cours. Attestation de formation.				