

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.



Incertitude de mesure			Code INAL
Influence de la matrice en microbiologie alimentaire			
Lieu	Dates	Durée	Prix
Lille (59)	17 au 19 mars 2010 20 au 22 oct 2010	3 jours 14 heures	990 €HT
Responsable de la formation Christine ELOIRE Contact Claudie DUCORNEZ 03 20 43 89 33 / fax 03 20 43 89 26 formation@pasteur-lille.fr		Assurance qualité en laboratoire INTER Formation adaptée <ul style="list-style-type: none"> ■ à l'industrie ■ au laboratoire ■ à l'administration ■ au secteur recherche 	
Public			
Responsable technique. Responsable qualité. Technicien de laboratoire en microbiologie des aliments ayant une expérience pratique au laboratoire.			
Objectif global			
Acquérir les connaissances nécessaires à la mise en place des "incertitudes de mesure" liées à l'analyse microbiologique des aliments afin de répondre aux exigences des référentiels : NF EN ISO 17 025, COFRAC (programme 59).			
Contenu			
Théorie Le contexte : pourquoi estimer l'incertitude de mesure ? Les outils statistiques. La normalisation XP ISO/TS 19 036 (2006) : lignes directrices pour l'estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives et son amendement A1 de 2009 sur les faibles taux. Exploitation des résultats d'essais interlaboratoires (EIL). Pratique Travaux pratiques sur différentes matrices alimentaires. Présentation du protocole analytique, réalisation de dénombrements en conditions de reproductibilité, élaboration du tableau et renseignement des données, exploitation des résultats. Table ronde Comment intégrer l'incertitude de mesure dans le calcul et l'expression des résultats selon la norme NF EN ISO 7218 (version 2007) ?			
Intervenants			
Virginie EWE, Responsable technique microbiologie alimentaire, Institut Pasteur de Lille, Expert auprès de l'AFNOR (commission V 08B) Christine ELOIRE, Chargée d'audit, conseil, formation, Institut Pasteur de Lille.			
Méthodes pédagogiques			
Stage interactif alternant présentation d'exposés, travaux pratiques sur différentes matrices alimentaires, échanges sous forme de discussions, table ronde. La pratique est privilégiée par des manipulations et des exercices concrets sur ordinateur. Supports de cours. Attestation de formation.			