



## Déterminer la durée de vie microbologique des viandes fraîches et transformées

### Objectifs Compétences visées

- Connaître et maîtriser les facteurs ayant une influence sur la durée de vie microbologiques des viandes fraîches et transformées.
- Evaluer et valider la durée de vie des produits

### Pour qui ?

- Les responsables qualité des entreprises du secteur viande
- Les ingénieurs et techniciens du service R&D
- Les collaborateurs du laboratoire interne

### Prérequis

Aucun

### Points forts

- Formation organisée en études de cas prenant en compte les différentes sources de variabilité du comportement microbien et permettant de mieux choisir l'outil pertinent compte tenu des données disponibles en entreprise.

### Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

## Programme

### Contexte réglementaire

- Règlements européens
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Avis de l'ANSES
- Notes de service de la DGAI
- Normes AFNOR

### Détermination des durées de vie microbologiques

- Mieux connaître son produit : caractérisation physico-chimique (pH, aw) et microbologique (germes pathogènes et d'altération), le cas particulier de *Listeria monocytogenes*
- Mieux définir ses besoins analytiques et savoir interpréter les résultats d'analyses
- Présentation des outils de détermination de la durée de vie microbologique, avantages et limites : autocontrôles ; tests de vieillissement ; tests de croissance ; microbiologie prévisionnelle – quel plan d'échantillonnage appliquer ? Quel(s) test(s) utiliser ?
- Détermination des durées de vie microbologiques par famille de produits
- Prolongation de la durée de vie microbologique : quels leviers utiliser ?
- Vérification de la durée de vie microbologique, actions correctives en cas de dérives
- Nouvelle détermination de la durée de vie microbologique des produits, quand et comment ?

### En savoir +

Formation animée par le représentant Ifip du RMT « Qualima – durée de vie microbologique des aliments » basée sur la mallette pédagogique ACTIA-DGAI-Qualima pour la formation des inspecteurs et opérateurs du secteur agroalimentaire.

Formation Pratique

**1 jour**

**Sur mesure**

**Devis sur demande**

### Responsable de la formation **Sabine JEUGE (Ifip)**

- Microbiologie alimentaire
- Impact process/qualité des produits
- Microbiologie prévisionnelle
- Détermination durée de vie
- Membre du CST Sym'Previous, RMT Qualima

