



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.
- Adaptation à l'entreprise et à ses produits.

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

Formation Pratique

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.

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

