Programme de Formation

Analyse microbiologique en IAA - perfectionnement - Consolidez et complétez vos connaissances (réf : LB002)

Organisation

Durée : 21 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne intégrant un laboratoire d'analyse microbiologique.

Technicien n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire.

Encadrant et technicien qualité souhaitant développer des connaissances et des savoir-faire sur le sujet des analyses en microbiologie.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les différentes méthodes d'analyse en microbiologie alimentaire
- Interpréter et analyser ses résultats
- Pratiquer des analyses de biologie moléculaire
- Justifier la qualité de ses résultats
- Pratiquer la microbiologie prévisionnelle
- Utiliser une nouvelle méthode et/ou matrice dans un laboratoire (selon l'ISO 16140-3)

Description

Dans un contexte où l'exigence de fiabilité est maximale, les laboratoires doivent sans cesse se questionner et optimiser leurs méthodes d'analyses microbiologiques. Véritable pilier du management de la qualité, ces méthodes sont déterminantes dans les activités quotidiennes autant qu'en situation de crise.

Cette formation vous offre une vision claire et actualisée des pratiques existantes, les moyens disponibles et la vérification des méthodes selon l'ISO 16140-3. Elle vous permet également de découvrir des approches innovantes telles que la biologie moléculaire et la microbiologie prévisionnelle afin de prendre du recul sur vos pratiques et d'identifier de réelles opportunités d'amélioration.

Contenu :

- Le monde microbien et les différentes méthodes d'analyses
  - Rappel sur les différents microorganismes (caractéristiques, modes de multiplication et facteurs de développement)
  - Méthodes d'analyses : ISO/alternatives/ Elisa/ Tempo/cytométrie de flux
  - Lecture des milieux chromogènes et tests de confirmation

- Microbiologie moléculaire

- Bonnes pratiques de PCR
- Réaliser une extraction d'ADN et Amplification du gène 16s
- Analyser les données

- Garantir la qualité de ses résultats
  - Règlementation et règles générales applicables à la microbiologie alimentaire
  - Contrôles Qualité interne et externe
  - Métrologie de ses équipements
  - Compétence du personnel

- Microbiologie prévisionnelle : Utiliser la microbiologie prévisionnelle (Sym'Previus)
  - Pour la validation des durées de vie et formulation aux nouveaux produits
  - Dans votre démarche HACCP
  - Pour évaluer la vitesse de développement

- Vérification ISO 16140-3 des méthodes dans un laboratoire
  - Contexte normatif et réglementaire
  - Mise en place du projet de vérification
  - Protocoles de vérification
  - Exercices

Prérequis

Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative en laboratoire alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des manipulations sur paillasse et des échanges.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr