Programme de Formation

Analyse microbiologique en IAA - perfectionnement : consolidez et complétez vos connaissances (réf : LB002_2026)

Organisation

Durée : 21 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Techniciens ayant une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

Objectifs pédagogiques

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

Description

Qu'ils soient prestataires de service ou internes aux entreprises agroalimentaires, travaillant sous accréditation ou non, les laboratoires se questionnent constamment sur les méthodes d'analyses microbiologiques qu'ils emploient. Ces méthodes sont une étape incontournable du management de la qualité qu'il s'agisse de contrôle quotidien ou de gestion de crise.

Cette formation vise à faire le point sur les méthodes existantes, les moyens disponibles et la vérification des méthodes selon l'ISO 16140-3 pour assurer la qualité des résultats. Elle permet également de découvrir ou d'approfondir de nouvelles approches comme la microbiologie moléculaire et la microbiologie prévisionnelle afin de donner aux techniciens confirmés du recul sur leurs pratiques et des perspectives 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 prévisisonnelle
  - 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 (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et 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