Programme de Formation

Bactéries sporulées en IAA : détection, identification, moyens de maîtrise (réf : FA_LAB07)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, laboratoire, R et D

Objectifs pédagogiques

- Identifier les particularités et méthodes de détection des bactéries sporulées, notamment les souches pathogènes ou impliquées dans l'altération des denrées alimentaires
- Expliquer l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA
- Identifier des axes d'optimisation des procédés permettant de maîtriser la croissance de ces flores dans l'aliment et découvrir l'apport des outils de microbiologie prévisionnelle

Description

Vous êtes quotidiennement confronté à des enjeux complexes liés aux bactéries sporulées et vous vous demandez :

Comment identifier précisément les contaminations liées aux bactéries sporulées dans vos produits ?
Comment distinguer efficacement les souches du groupe Bacillus cereus et évaluer leur niveau de risque ?
Comment analyser la diversité microbienne, des matières premières aux produits finis et maîtriser la contamination par les spores ?

Cette formation vous apporte des réponses concrètes et opérationnelles pour mieux comprendre ces enjeux et renforcer la maîtrise des risques afin de sécuriser la qualité de vos produits.

Contenu :

- Flores émergentes ou ré-émergentes
  - Caractéristiques de ces flores / cycle de vie
  - Etat des lieux des contaminations et prévalence des bactéries sporulées en IAA
  - Flores pathogènes : épidemiologie et modalités liées aux TIAC rapportées pour Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum
  - Flores d'altération : Focus sur la biodiversité de comportement et les types d'altération de denrées alimentaires
  - Focus sur le groupe Bacillus cereus : caractéristiques des souches Bacillus cereus sensus stricto, Bacillus (pseudo) mycoides, Bacillus weihenstephanensis, Bacillus thuringiensis, Bacillus anthracis, Bacillus cytotoxicus

- Méthodes pour détecter et identifier ces flores

- Inventaire et principes des méthodes disponibles pour la recherche et le dénombrement de ces flores
- Principe du typage et autre caractérisation moléculaire pour l'identification et la traçabilité de ces flores

- Maîtrise et optimisation des procédés
  - Les étapes de process et leur impact au regard des bactéries sporulées
  - Thermorésistance des bactéries sporulées et variabilité
  - Traitements thermiques et procédés de conservation
  - Ingrédients et spores hautement thermo-résistantes : méthodologie d'exploration pour les conserves
  - Chimio-résistance et sanitation
  - L'apport de la microbiologie prévisionnelle
  - Etude de cas

Prérequis

Avoir des connaissances de base en microbiologie et biologie moléculaire

Modalités pédagogiques

Formation participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des sessions de questions/réponses.

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