Programme de Formation

Durée de vie microbiologique des aliments / selon les instructions techniques DGAL 2025-78 et DGAL SDSA 2023-27 (réf : HS010)

Organisation

Durée : 10 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R et D.

Toutes personnes en charge de la détermination des durées de vie des produits.

Objectifs pédagogiques

- Expliquez le contexte réglementaire encadrant la durée de vie microbiologique des aliments ainsi que les responsabilités des différents acteurs (opérateurs et services de contrôle officiel)
- Décrire les étapes et outils pour valider et vérifier la durée de vie microbiologique des aliments
- Expliquer l'articulation des outils à l'aide d'un arbre décisionnel
- Illustrer les différentes étapes pour les cas concrets sélectionnés

Description

Cette formation est basée sur les outils de la "mallette pédagogique" développée par l'ACTIA, le RAT Actia Qualima et la DGAL (Ministère de l'Agriculture).

Elle est destinée à accompagner les inspecteurs et les professionnels du secteur agroalimentaire dans la maîtrise des méthodes de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

Contenu :

- Contexte règlementaire
  - Exigences générales, critères microbiologiques et notions de DLC, DDM

- Outils d'aide à l'expertise
  Le règlement européen 2073/2005 indique que « le cas échéant, les exploitants conduisent des études afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation ». Alors quelles sont ces études, quand les faire, dans quel contexte ?
  - Caractérisation produits : La notion de variabilité produit-process sera appréhendée. Sous forme d'exemples, l'intérêt et l'impact de cette variabilité sur le comportement microbien et donc sur la durée de vie seront discutés.
  - Tests de vieillissement : Qu'est-ce que le test de vieillissement ? Les notions de choix de produits, échantillonnage, conditions de conservation, type de micro-organismes, teneur en

flore totale... seront abordées.
    - Autocontrôles : Qu'est qu'un autocontrôle ? Les notions d'autocontrôle par échantillonnage, le plan d'échantillonnage et les données seront abordés
    - Tests de croissance : Qu'est-ce qu'un test de croissance ? en quoi consiste-t-il ? quelle est la différence entre un potentiel de croissance et un taux de croissance ? comment choisir entre les deux ? et quelles sont les garanties pour l'inspection ?

- Tableaux d'aide à la décision et arbre décisionnel
    - Articulation des outils d'aide à l'expertise pour la maîtrise de la durée de vie microbiologique

Prérequis

Connaissances en microbiologie alimentaire.

Modalités pédagogiques

Cette formation propose une démarche interactive des apports de connaissances et des exercices.

Pédagogie participative alternant des phases d'exposés et de sessions de questions/réponses.

Forte interactivité entre les stagiaires et le formateur pour être au plus près des attentes industrielles.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants 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