

Restauration

Management de la sécurité des aliments



Durée de vie microbiologique des aliments

EDLCL

Contexte : Les entreprises du secteur de l'alimentation doivent estimer la durée de vie microbiologique afin d'assurer la sécurité de leurs produits. Cette formation vous permet de faire le point des obligations réglementaires et des moyens dont les professionnels disposent pour déterminer et valider la durée de vie des produits alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché : tests de vieillissement (norme NF V 01-003), tests de croissance – challenge tests (norme NF EN ISO 20976-1), microbiologie prévisionnelle.



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires

Objectifs opérationnels :

- Connaître la réglementation relative à la durée de vie microbiologique des aliments
- Être capable d'appréhender les dangers bactériologiques dans les aliments, notamment Listeria monocytogenes
- Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires : tests de vieillissement, tests de croissance (challenge tests), microbiologie prévisionnelle.



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires
- Responsable qualité
- Responsable R&D
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire
- Toute personne ayant en charge la détermination des durées de vie des aliments

Prérequis :

- Connaissances en microbiologie
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Documents de référence :

- Règlements et guides européens,
- Normes,
- Décrets,
- Instructions techniques de la DGAL

Durée de vie microbiologique (DVM) :

- Définition
- Durée de vie au regard de Listeria monocytogenes
- Quels aliments tester au sein d'une famille de produits ?
- Comment déterminer et valider une durée de vie ?

Microbiologie prévisionnelle

- Modules de simulation de croissance ComBasse et FSSP
- Module de probabilité de croissance Sym'Previus

Tests de vieillissement

- Validation et vérification de la Durée de Vie Microbiologique des aliments

Challenge tests (tests de croissance)

- Challenge test pour évaluer le potentiel de croissance
- Challenge test pour évaluer le taux de croissance maximal



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- Supports de cours

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Annie BEAUFORT, consultante, experte dans le domaine de la microbiologie des aliments pour avoir eu en charge une unité de recherche à l'ANSES et membre de nombreux comités d'experts et groupes de travail dans ce domaine (European Food Safety Authority (EFSA), DG SANCO, commission de normalisation AFNOR) et du Laboratoire de Référence de l'Union Européenne (LRUE) pour Listeria mono.

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 21 mai 2026
Paris / DISTANCIEL : 5 novembre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EDLCL

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.



Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>