



# Entreprise

*Hygiène et sécurité environnement*

## Contrôle de surfaces

ECMSU

**Contexte :** Le secteur de l'alimentation doit plus que jamais apporter la preuve de la qualité et de la sécurité de ses produits. L'ouverture des marchés impose aux entreprises des exigences sévères en matière d'hygiène des aliments. La qualité microbiologique des surfaces est primordiale dans le secteur agro-alimentaire.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Maîtriser la qualité microbiologique des surfaces en agro-alimentaire

#### Objectifs opérationnels :

- Maîtriser la qualité microbiologique des surfaces en agro-alimentaire
- Actualiser ses connaissances sur la problématique des surfaces, source fréquente de contamination en agroalimentaire
- Faire le point sur les moyens de contrôle et l'interprétation des résultats d'analyses
- Connaître l'évolution des référentiels



### Pour qui ?

#### Public :

Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires. Responsable qualité. Personnel des services officiels de l'Etat dans le domaine agroalimentaire.

#### Prérequis :

Bonnes connaissances en microbiologie. Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



## Le contenu

### Contenu :

- Adhésion des micro-organismes sur les surfaces
- Biofilms et résistance aux désinfectants
- Hygiène des équipements : systèmes ouverts et fermés : procédures tests, application à la validation des opérations de nettoyage désinfection en industries agroalimentaires
- Produits utilisables pour le nettoyage-désinfection en industrie et techniques d'application
- Plan de nettoyage-désinfection
- Techniques de contrôle des surfaces : le point de la normalisation
- Démonstrations techniques de contrôle des surfaces



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques suivis de discussions.  
Partage d'expériences de professionnels.  
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 :

Consultants formateurs expérimentés et experts reconnus du secteur concerné (responsables d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention...)

### Mention Inter/Intra :



**Durée :** 1 jour (7h)

**Dates & lieux :** Lille (59) / DISTANCIEL :  
12 novembre 2026

**Tarif Inter :** 825 € HT

**Tarif Intra :** Non dispensé en Intra



## Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- « A la carte » : construisez votre parcours à la carte



*ECMSU*



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](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

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