

Laboratoire d'analyses

Micro-organismes pathogènes



Campylobacter, Yersinia et Escherichia coli productrices de Shiga-toxines

EPCYE

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. Afin de répondre à ces exigences, les cadres de ce secteur doivent disposer de données actualisées sur les micro-organismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les *Campylobacter*, *Yersinia* et *Escherichia coli* productrices de Shiga-toxines



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires
- Responsable qualité
- Signataire
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire

Objectifs opérationnels :

- Appréhender les risques *Campylobacter*, *Yersinia* et *Escherichia coli* productrices de Shiga-toxines dans les aliments
- Connaître la bactériologie, les capacités de survie et de multiplication de ces pathogènes dans les aliments
- Disposer des dernières données épidémiologiques
- Acquérir les méthodes classiques et nouvelles de mise en évidence de ces pathogènes dans les aliments

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

• Campylobacter :

- Bactériologie et épidémiologie des *Campylobacter*
- Écologie de *Campylobacter*
- Analyse du risque
- Survie de *Campylobacter* dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence de *Campylobacter*

• Yersinia :

- Bactériologie et épidémiologie des *Yersinia*
- Écologie de *Yersinia*
- Survie et multiplication de *Yersinia* dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence de *Yersinia*

• Escherichia coli productrices de Shiga-toxine :

- Bactériologie et épidémiologie des *Escherichia coli* productrices de Shiga-toxine
- Écologie, survie et multiplication des *Escherichia coli* productrices de Shiga-toxine dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence des *Escherichia coli* productrices de Shiga-toxine



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- 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 : DISTANCIEL :
29 septembre 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 « pathogènes » à la carte



EPCYE



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/>