



# Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire

## Analyse microbiologique de l'eau :

eaux de consommation humaine, eaux de baignade,  
eaux en établissements de santé

EECHEES

**Contexte :** Dans le contexte de l'accréditation de votre laboratoire, la formation de votre personnel est indispensable pour assurer la maîtrise de toutes les étapes de l'analyse bactériologique de l'eau et apporter la preuve de cette maîtrise.

Dans le parcours pratique que nous vous proposons, ce module permet aux personnes ayant les connaissances de base en microbiologie (compétences ECTB1) de connaître les méthodes normalisées et certifiées NF Validation pour les paramètres analytiques recherchés dans les eaux de consommation humaine, les eaux de baignade, les eaux en établissements de santé.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Maîtriser l'analyse microbiologique de l'eau : eaux de consommation humaine, eaux de baignade, eaux en établissements de santé



### Pour qui ?

#### Public :

- Toute personne ayant la problématique « eau » en charge et ayant une connaissance des techniques de base en microbiologie
- Technicien et responsable de laboratoire
- Type d'établissement : laboratoire hospitalier et laboratoire de contrôle eau et environnement

#### Objectifs opérationnels :

- Acquérir et maintenir une compétence dans les techniques bactériologiques de l'analyse de l'eau
- Être capable de mettre en œuvre ces techniques
- Mettre à jour ses connaissances en matière de réglementation

#### Prérequis :

- Bonnes connaissances en microbiologie
- Pour les personnes n'ayant pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : [« Techniques de base en microbiologie » \(ECTB1\)](#)
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



## Le contenu

### Contenu :

- Réglementation relative aux eaux de consommation, eaux de baignade et eaux en établissements de santé
- Prélèvements en vue de l'analyse : réglementation, bonnes pratiques...
- Méthodes normalisées de l'ensemble des paramètres bactériologiques :
  - Germes viables (GV) à 22 °C et 36 °C
  - *Escherichia coli*
  - *Pseudomonas aeruginosa*
  - *Staphylococcus aureus*
  - Spores d'anaérobies sulfito réducteurs
  - Enterocoques
- Méthodes validées
- Bactériologie, épidémiologie et écologie de ces micro-organismes
- Contrôles qualité interne
- Essais Inter Laboratoire (EIL)
- Nombreux travaux pratiques sur les techniques bactériologiques
- Travaux dirigés :
  - quelle(s) analyse(s), quelle(s) modalité(s) de prélèvement adopter, où prélever dans différents cas concrets ?
  - stratégie d'échantillonnage dans différents cas concrets
  - comprendre et interpréter les résultats d'analyses



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

### 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 :** 4 jours (24h)

**Dates & lieux :** Lille (59) :

8 au 11 juin 2026

7 au 10 décembre 2026

**Tarif Inter :** 2450 € HT

**Tarif Intra :** Non dispensé en Intra



## Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire

## Parcours pratique



EECHEES

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/>

