

# Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



## Contrôle qualité des milieux de culture Selon norme NF EN ISO 11 133

EMILI

**Contexte :** La relation client-fournisseur impose une prestation analytique la plus fiable possible. Dans ce contexte, la qualité des milieux de culture est essentielle. L'application de la norme NF EN ISO 11 133 vous permet de maîtriser toutes les étapes de la fabrication et du contrôle de milieux de culture.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Comprendre et appliquer la norme relative aux essais de performance des milieux de culture



### Pour qui ?

#### Public :

Tout personnel de laboratoire participant directement ou indirectement au contrôle qualité des milieux de culture (directeur, cadre, responsable qualité, technicien de laboratoire)

#### Objectifs opérationnels :

- Connaître et utiliser les référentiels, dont la norme NF EN ISO 11 133, ainsi que ses exigences en matière de fabrication et de contrôle des milieux de culture
- Comprendre et appliquer la norme relative aux essais de performance des milieux de culture

#### Prérequis :

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



## Le contenu

### Contenu :

- Présentation des référentiels relatifs aux essais de performance des milieux de culture (NF EN ISO 11 133)
- Fabrication des milieux de culture
- Essais de performance des milieux de culture : pH, test de stérilité, test de fertilité (productivité, sélectivité, spécificité)
- Travaux dirigés : les essais de performance des milieux de cultures solides et liquides.



## 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 :

Consultants formateurs expérimentés

### Mention Inter/Intra :



Nous consulter

**Durée :** 1 jour (7h)

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

26 mars 2026

13 octobre 2026

**Tarif Inter :** 825 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



**EMILI**

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/>

