

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



Prise d'essai en microbiologie des aliments

EPRIS

Contexte : La relation client-fournisseur impose une prestation analytique la plus fiable possible. La mise sous assurance-qualité et/ou l'accréditation de votre laboratoire répondent à cette problématique. La connaissance et l'application de normes (norme NFENISO 7218, NF ISO 6887...) vous permettent de maîtriser toutes les étapes de l'analyse, en particulier celle de la préparation de la suspension mère et des dilutions.



Les objectifs

Objectif principal :

Acquérir et maintenir une qualification relative à la préparation de la suspension mère et des dilutions selon les normes NF ISO 6887



Pour qui ?

Public :

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

Objectifs opérationnels :

- Acquérir et maintenir une qualification relative à la préparation de la suspension mère et des dilutions selon les normes NF ISO 6887
- Être capable de réaliser les prises d'essai en laboratoire de microbiologie des aliments

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Rappels :
 - Analyse d'un produit alimentaire
 - Prise d'essai : exigences générales de la norme NF EN ISO 7218
- Préparation de la prise d'essai. Suspension mère et dilutions en vue de l'examen microbiologique selon :
 - NF ISO 6887-1 : règles générales
 - NF ISO 6887-2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés
 - NF ISO 6887-3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche
 - NF ISO 6887-4 : règles spécifiques pour la préparation de produits variés
 - NF ISO 6887-5 : règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers
 - NF ISO 6887-6 : règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés au stade de production primaire



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 :

19 mars 2026

17 septembre 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



EPRIS

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/>

