

# Entreprise

*Micro-organismes pathogènes*



EPAVI

## Vibrio pathogènes

**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 microorganismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les *Vibrio* pathogènes

#### Objectifs opérationnels :

- Appréhender le risque *Vibrio* pathogènes 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



### Pour qui ?

#### Public :

Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires. Responsable qualité. Signataire. 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 :

- *Vibrio* pathogènes : *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, *Vibrio cholerae*
- Bactériologie et épidémiologie des *Vibrio* pathogènes
- Écologie, survie et multiplication des *Vibrio* pathogènes dans les aliments
- Toxinogénèse et mise en évidence des toxines
- Méthodes de mise en évidence des *Vibrio* pathogènes



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

### Modalités d'évaluation :

- 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 :** 0,5 jour (3,5h)

**Dates & lieux :** DISTANCIEL :

4 septembre 2026 matin

**Tarif Inter :** 595 € 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



EPAVI



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/>