

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



ECERE

Legionella : calcul, résultat et interprétation

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. Cette formation aux calculs, résultats et interprétations de l'analyse *Legionella* est un outil essentiel pour répondre aux exigences normatives (NF EN ISO 8199, NF T 90-431, LAB GTA 23 du COFRAC...) dans ce domaine.



Les objectifs

Objectif principal :

Être capable de réaliser les calculs, d'exprimer les résultats selon les exigences des référentiels relatifs à l'analyse des *Legionella*

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences des normes NF EN ISO 8199, NF T 90-431, LAB GTA 23 du COFRAC en matière de calcul et de résultats d'analyses des *Legionella*
- Être capable de réaliser les calculs et d'exprimer les résultats
- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses des *Legionella*



Pour qui ?

Public :

- Technicien et responsable de laboratoire, responsable qualité, signataire
- Type d'établissement : établissement de santé et laboratoire de contrôle eau et environnement

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Rappels :
 - Analyse microbiologique *Legionella* (norme NF T 90-431)
 - Repérage des colonies caractéristiques de *Legionella*
 - Confirmation et dénombrement des *Legionella*
 - Identification des *Legionella pneumophila*
- Contexte normatif : NF EN ISO 8199, NF T 90-431, LAB GTA 23 du COFRAC
- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses. Règles de calculs, commentaires et expression des résultats :
 - Cas des eaux propres : boîtesensemencées en direct, boîtes issues des filtrations
 - Cas des eaux sales : boîtesensemencées en direct, boîtes issues de la concentration (avec et sans traitement)
- Nombreux travaux dirigés sur l'ensemble des cas



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de travaux dirigés 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

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

2 avril 2026

17 novembre 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



ECERE

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/>