

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EPREL

Prélèvement d'échantillons : aliment et surface

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 la réglementation et des normes (règlement européen 2073/2005, norme NF EN ISO CEI 17025, norme NF ISO 7218, LAB GTA 59 du COFRAC...) vous permettent de maîtriser toutes les étapes de l'analyse, en particulier celle du prélèvement d'échantillon.



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître les exigences normatives relatives au prélèvement d'échantillons dans un laboratoire de microbiologie alimentaire

Objectifs opérationnels :

Connaître et appliquer les exigences normatives relatives au prélèvement d'échantillons dans un laboratoire de microbiologie alimentaire



Pour qui ?

Public :

Personnel de laboratoire responsable du prélèvement des échantillons sur site, technicien préleveur

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Analyse d'un produit alimentaire : principe et but
- Exigences normatives relatives aux prélèvements des aliments (norme NF EN ISO CEI 17025, norme NF ISO 7218, LAB GTA 59 du COFRAC...)
- Différentes étapes du prélèvement :
 - Élaboration du diagramme
 - Bonnes Pratiques pour chaque étape
- Prélèvement de surface : contexte réglementaire (règlement européen 2073/2005) et normatif (ISO 17604 – ISO 18593)



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 :

24 mars 2026

15 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



EPREL

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/>

