

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EVERIF

Vérification de méthode en microbiologie alimentaire

Selon la norme ISO 17025

Contexte : Selon la norme ISO 17025, les laboratoires accrédités doivent procéder à la vérification des méthodes d'analyse de leur portée. Cette formation concrète vous permettra de comprendre les exigences et de mettre en oeuvre la norme NF EN ISO 16 140-3 pour la vérification de méthodes de référence et de méthodes alternatives validées.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre en conformité avec les exigences de l'accréditation ISO 17025, du LAB REF 02 et les recommandations du LAB GTA 59 en matière de vérification de méthode en microbiologie alimentaire.

Objectifs opérationnels :

- Identifier les exigences de la norme ISO 16140-3 de vérification de méthode en microbiologie alimentaire
- Être en capacité de réaliser une vérification de méthode qualitative, quantitative et de confirmation selon l'ISO 16140-3
- Utiliser des outils pour la vérification de méthode
- Répondre aux exigences de l'accréditation ISO 17025, LAB REF 02 et aux recommandations du LAB GTA 59



Pour qui ?

Public :

Directeur, responsable technique et technicien de laboratoire, responsable qualité et assistant qualité de laboratoire ayant une connaissance des analyses de microbiologie alimentaire.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Les exigences de la norme ISO 17025, LAB REF 02 et les recommandations du LAB GTA 59

Vérification de méthode :

- Validation et vérification de méthode
- Les exigences de la norme ISO 16140-3
- Le plan d'expérience pour une vérification de méthode qualitative
- Les protocoles 1, 2 et 3 de vérification de méthode qualitative
- Plan d'expérience pour une vérification de méthode quantitative,
- Protocoles de vérification des méthodes quantitatives,
- Protocole de vérification d'une méthode de confirmation,
- Etudes de cas, mises en pratique et utilisation d'outils statistiques



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Exercices sur les différents points à maîtriser.
- Supports de cours et remise de fichiers pour application

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 : DISTANCIEL :
8 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
- « A la carte » : construisez votre parcours « pathogènes » à la carte



EVERIF



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/>

