

# Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



## Vérification de méthode en microbiologie alimentaire Selon la norme ISO 17025

EVERIF

**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.



### 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.

#### 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

#### 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](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

