

Entreprise

Expert en laboratoire



Analyse microbiologique des aliments : calcul, résultats et interprétation

ECERA

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 microbiologique est un outil essentiel pour répondre aux exigences normatives (NF EN ISO 7218...) dans ce domaine.



Les objectifs

Objectif principal :

Être capable de calculer, d'exprimer les résultats d'analyses microbiologiques des aliments selon les exigences des référentiels

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences de la norme NF EN ISO 7218 en matière de calcul de résultats microbiologiques
- Être capable de réaliser les calculs, notamment ceux relatifs aux cas particuliers
- Être capable d'exprimer les résultats d'analyses microbiologiques des aliments selon les exigences des référentiels



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires
- Responsable qualité
- Personnel des services officiels de l'Etat dans le domaine agroalimentaire
- Signataire

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Rappel sur l'analyse microbiologique : principe, but, seuil de détection
- Contexte normatif de l'analyse microbiologique : norme NF EN ISO 7218, LAB GTA 59 du COFRAC
- Règles de calculs selon la norme NF EN ISO 7218. Présentation des exigences :
 - Cas général
 - Cas avec confirmation
 - Cas particuliers (petits nombres...)
 - Dénombrement en milieu liquide (méthode du Nombre le Plus Probable (NPP))
- Expression des résultats
- Interprétation des résultats :
 - Rappel sur les critères microbiologiques
 - Interprétations de résultats par rapport à ces critères
 - Exigences du LAB GTA 59 du COFRAC vis-à-vis des résultats et de leur interprétation
 - Déclaration de conformité, avis et interprétation
- 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 :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
31 mars 2026
15 octobre 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



ECERA



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/>

