



# Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire

## Évolution des méthodes normalisées et certifiées en microbiologie des aliments

ECTNV

**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 normes (norme NF EN ISO 17025, NF ISO 7218...) vous permettent de maîtriser toutes les étapes de l'analyse et d'apporter la preuve de la maîtrise. La formation aux méthodes normalisées et certifiées est un outil essentiel pour la réussite de votre laboratoire.

Dans le parcours pratique que nous vous proposons, ce module permet aux personnes ayant les connaissances de base en microbiologie (compétences ECTB1) de connaître les méthodes normalisées et certifiées NF Validation pour les paramètres analytiques les plus régulièrement recherchés dans nos denrées alimentaires.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Maîtriser les méthodes normalisées et certifiées en laboratoire de microbiologie des aliments

#### Objectifs opérationnels :

- Connaître les caractéristiques microbiologiques et écologiques des principaux germes responsables d'altération des produits alimentaires
- Acquérir et maintenir une qualification relative aux méthodes normalisées (AFNOR-CEN-ISO) et certifiées NF Validation pour ces germes
- Être capable de mettre en œuvre ces techniques



### Pour qui ?

#### Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle, des industries agroalimentaires, des laboratoires hospitaliers ayant une connaissance des techniques de base en microbiologie
- Responsable qualité
- Signataire
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire

#### Prérequis :

- Bonnes connaissances en microbiologie
- Pour les personnes n'ayant pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : [« Techniques de base en microbiologie » \(ECTB1\)](#)
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



## Le contenu

### Contenu :

- Dans le respect du contexte réglementaire (règlement européen 2073/2005) et normatif de l'accréditation (NF ISO 7218, NF EN ISO/IEC 17025, LAB GTA 59 du COFRAC...)
- Rappels sur les caractéristiques microbiologiques et écologiques des principaux germes d'altération de nos denrées alimentaires
- Méthodes normalisées et/ou certifiées NF validation concernant les germes :
  - *Salmonella*
  - *Listeria*
  - Entérobactéries et *Escherichia coli*
  - *Escherichia coli* productrice de shiga-toxines
  - Staphylocoques
  - *Bacillus cereus*
  - *Clostridium perfringens*
  - *Campylobacter*
  - *Vibrio*
  - *Cronobacter sakazakii*
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

### 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 :** 5 jours (28h)

**Dates & lieux :** Lille (59) :

15 au 19 juin 2026

30 novembre au 4 décembre 2026

**Tarif Inter :** 2800 € HT

**Tarif Intra :** Non dispensé en Intra



## Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire permettant :
  - une progression individuelle au sein du groupe
  - d'être opérationnel(le) à la paillasse en fin de session

## Parcours pratique



ECTNV

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/>

