

Laboratoire d'analyses

Hygiène et sécurité environnement



ECMSU

Contrôle de surfaces

Contexte : Le secteur de l'alimentation doit plus que jamais apporter la preuve de la qualité et de la sécurité de ses produits. L'ouverture des marchés impose aux entreprises des exigences sévères en matière d'hygiène des aliments. La qualité microbiologique des surfaces est primordiale dans le secteur agro-alimentaire.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser la qualité microbiologique des surfaces en agro-alimentaire

Objectifs opérationnels :

- Maîtriser la qualité microbiologique des surfaces en agro-alimentaire
- Actualiser ses connaissances sur la problématique des surfaces, source fréquente de contamination en agroalimentaire
- Faire le point sur les moyens de contrôle et l'interprétation des résultats d'analyses
- Connaître l'évolution des référentiels



Pour qui ?

Public :

Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires. Responsable qualité. Personnels des services officiels de l'Etat dans le domaine agroalimentaire.

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Adhésion des micro-organismes sur les surfaces
- Biofilms et résistance aux désinfectants
- Hygiène des équipements : systèmes ouverts et fermés : procédures tests, application à la validation des opérations de nettoyage désinfection en industries agroalimentaires
- Produits utilisables pour le nettoyage-désinfection en industrie et techniques d'application
- Plan de nettoyage-désinfection
- Techniques de contrôle des surfaces : le point de la normalisation
- Démonstrations techniques de contrôle des surfaces



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques suivis de discussions.
Partage d'expériences de professionnels.
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 et experts reconnus du secteur concerné (responsables d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention...)

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
12 novembre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- « A la carte » : construisez votre parcours à la carte



ECMSU

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/>

