eurofins | Hygiène Alimentaire Formation

Fiche formation

Laboratoire d'analyses

Micro-organismes pathogènes

Bacillus

EPATB

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. Afin de répondre à ces exigences, les cadres de ce secteur doivent disposer de données actualisées sur les micro-organismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.

Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les *Bacillus*

Objectifs opérationnels :

- Appréhender le risque *Bacillus* dans les aliments
- Connaître la bactériologie, les capacités de survie et de multiplication de ce pathogène dans les aliments
- Disposer des dernières données épidémiologiques
- Acquérir les méthodes classiques et nouvelles de mise en évidence de ce pathogène dans les aliments

Pour qui ?

Public :

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

Prérequis :

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

Le contenu

Contenu :

- Bactériologie et épidémiologie de *Bacillus cereus*
- Écologie de *Bacillus cereus*
- Survie et multiplication de *Bacillus cereus* dans les aliments
- Méthode de dénombrement de *Bacillus cereus*
- Méthodes de mise en évidence des entérotoxines de *Bacillus cereus*

Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

Modalités d'évaluation :

- 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 :

INTER

Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :
18 décembre 2025 matin

Tarif Inter : 565 € 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 « pathogènes » à la carte

EPATB

A LA CARTE

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/

08/2025