

Entreprise

Micro-organismes pathogènes



EPACR

Cronobacter sakazaki

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 le *Cronobacter sakazaki*

Objectifs opérationnels :

- Appréhender le risque du *Cronobacter sakazaki* 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'Etat 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 du *Cronobacter sakazaki*
- Écologie, survie et multiplication du *Cronobacter sakazaki* dans les aliments
- Méthode de mise en évidence du *Cronobacter sakazaki*



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 :



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :

3 septembre 2026 après-midi

Tarif Inter : 595 € 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



EPACR



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/>