



Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire

Legionella : en pratique au laboratoire !

ELEGMV

Contexte : Dans le contexte de l'accréditation de votre laboratoire, la formation de votre personnel est indispensable pour assurer la maîtrise de toutes les étapes de l'analyse *Legionella* et apporter la preuve de cette maîtrise.

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 classiques et moléculaires de recherche et dénombrement des *Legionella*.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser l'analyse de *Legionella*



Pour qui ?

Public :

- Toute personne ayant la problématique *Legionella* en charge et ayant une connaissance des techniques de base en microbiologie
- Technicien et responsable de laboratoire
- Type d'établissement : laboratoire hospitalier et laboratoire de contrôle eau et environnement

Objectifs opérationnels :

- Acquérir et maintenir une compétence dans les techniques *Legionella*
- Être capable de mettre en œuvre ces techniques
- Mettre à jour ses connaissances en matière de réglementation

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 :

- Contexte réglementaire
- Prélèvements en vue de l'analyse :
 - Réglementation ERP (Etablissement Recevant du Public) et réglementation TAR (Tour AéroRéfrigérante)
 - Prélèvement dans le respect des bonnes pratiques
 - La protection du personnel
- Méthodes normalisées :
 - Évolutions de la méthode classique (NF T 90-431)
 - Méthode de biologie moléculaire (NF T 90-471)
- Méthodes certifiées
- Bactériologie, épidémiologie et écologie des *Legionella*
- Contrôles qualité interne
- Essais Inter Laboratoire (EIL)
- Nombreux travaux pratiques sur les techniques bactériologiques
- Travaux dirigés :
 - Quelle(s) modalité(s) de prélèvement adopter, où prélever dans différents cas concrets ?
 - Stratégie d'échantillonnage dans différents cas concrets
 - Comprendre et interpréter les résultats d'analyses



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 et experts reconnus du secteur concerné (responsables d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention...)

Mention Inter/Intra :



Durée : 3 jours (18h)

Dates & lieux : Lille (59) :
21 au 23 septembre 2026

Tarif Inter : 2095 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire

Parcours pratique



ELEGMV

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/>

