

# Laboratoire d'analyses

*Expert en laboratoire*



ECERA

## Analyse microbiologique des aliments : calcul, résultats et interprétation

### Selon la norme NF EN ISO 7218

**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. Cette formation aux calculs, résultats et interprétations de l'analyse microbiologique est un outil essentiel pour répondre aux exigences normatives (NF EN ISO 7218...) dans ce domaine.



#### Les objectifs

##### Objectif principal :

Être capable de calculer, d'exprimer les résultats d'analyses microbiologiques des aliments selon les exigences des référentiels

##### Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences de la norme NF EN ISO 7218 en matière de calcul de résultats microbiologiques
- Être capable de réaliser les calculs, notamment ceux relatifs aux cas particuliers
- Être capable d'exprimer les résultats d'analyses microbiologiques des aliments selon les exigences des référentiels



#### Pour qui ?

##### Public :

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

##### Prérequis :

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



## Le contenu

### Contenu :

- Rappel sur l'analyse microbiologique : principe, but, seuil de détection
  - Contexte normatif de l'analyse microbiologique : norme NF EN ISO 7218, LAB GTA 59 du COFRAC
  - Règles de calculs selon la norme NF EN ISO 7218.
- Présentation des exigences :
- Cas général
  - Cas avec confirmation
  - Cas particuliers (petits nombres...)
  - Dénombrement en milieu liquide (méthode du Nombre le Plus Probable (NPP))
  - Expression des résultats
  - Interprétation des résultats :
  - Rappel sur les critères microbiologiques
  - Interprétations de résultats par rapport à ces critères
  - Exigences du LAB GTA 59 du COFRAC vis-à-vis des résultats et de leur interprétation
  - Déclaration de conformité, avis et interprétation
  - Nombreux travaux dirigés sur l'ensemble des cas



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de travaux dirigés et d'échanges d'expériences professionnelles
- 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

### Mention Inter/Intra :



Nous consulter

**Durée :** 1 jour (7h)

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

31 mars 2026

15 octobre 2026

**Tarif Inter :** 825 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Devenez expert des thèmes d'actualité
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



ECERA

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/>