ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Système de management de la qualité des laboratoires Normes ISO 17025:2005 et 17025:2017

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Analyse de vos pratiques et étude des référentiels concernés.
- Liens avec vos publics
- Savoir ce qu'est un système de management de la qualité dans un laboratoire
- Connaître les exigences de la norme ISO 17025
- Etre capable de mettre en œuvre un système de management de la qualité dans un laboratoire d'essais

PROGRAMME
- Qualité et assurance qualité
- Mise en place d'un système de management de la qualité dans un laboratoire en accord avec la norme ISO 9001.
- Les exigences à suivre
  - Norme NF EN ISO/CEI 17025:2005
  - LAB REF 02 du COFRAC
  - Normes techniques
- L'accréditation de laboratoire
- Présentation des exigences de management de la qualité de la norme NF EN ISO/CEI 17025:2005
- Présentation des exigences techniques de la norme NF EN ISO 17025:2005
- Application pratique par une étude de cas sur certains chapitres de la norme
- Présentation de la révision de la norme 17025:2005 vers la norme NF EN ISO/CEI 17025:2017
  - Nouvelle structuration
  - L'intégration des exigences de la norme NF EN ISO 9001:2015 dans les programmes de formation secteur Laboratoire.
- Bilan de la formation et production.

PREREQUIS
Notion management qualité des Laboratoires

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Techniques de base en microbiologie

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Analyse de vos pratiques.
- Liens avec vos publics.
- Connaître le monde microbien.
- Apprendre à manipuler selon les techniques de base en microbiologie.
- Etre capable de réaliser une analyse microbiologique de A à Z en respectant les Bonnes Pratiques de Laboratoire.

PROGRAMME
- Le monde microbien.
- Les analyses microbiologiques : signification et micro-organismes recherchés dans les aliments, méthodes normalisées et alternatives.
- Le travail en asepsie:
- Règles d'hygiène
- Matériel utilisé
- Techniques de base en microbiologie
- L'analyse microbiologique;
- Méthodes de dénombrements
- Méthodes de recherche
- Germes étudiés : FMA, levures, moisissures, entérobactéries, Escherichia coli, anaérobies sulfito-réducteurs, Salmonella, Listeria monocytogenes Staphylococcus à coagulase positive, Clostridium perfringens…
- Les milieux de culture : principe de préparation,
- stérilisation et décontamination.
- Les examens microscopiques : observation de colorations de Gram.
- Règles à respecter lors des dénombrements et recherches de micro-organismes.
- Comment réaliser l'analyse complète d'un aliment?
- Bilan de la formation

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Réglementation des analyses microbiologiques des aliments

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
- Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire
- Responsables d'atelier technologique Agro-alimentaire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Analyse de vos pratiques et des référentiels.
- Liens avec vos publics
- Connaître les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Exploiter ses résultat pour valoriser ses plans de contrôle

PROGRAMME
- Contexte règlementaire
  - Place des critères microbiologiques au sein des différents textes règlementaires Européens.
  - Etat des lieux récent des micro-organismes impliqués dans des toxi-infections alimentaires en France et en Europe.
- Les critères microbiologiques des aliments
  - Critères sécuritaires et d'hygiène des procédés (Règlement 2073/2005 consolidé).
  - Critères recommandés par l'ANSES, la FCD, les syndicats professionnels.
- Les plans de contrôle
  - Choix des micro-organismes et échantillons
  - Méthodes d'analyse
  - Fréquence des contrôles
  - Limites à ne pas dépasser
- Plans de contrôle et durée de vie des aliments tests de vieillissement, tests de croissance
- Interprétation des résultats
- Bilan de la formation et intégration

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Prélèvements d'échantillons en vue de l'analyse microbiologique

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Analyse de vos pratiques et étude des référentiels concernés.
- Liens avec vos publics.
- Connaître les méthodes de prélèvements utilisables en industrie alimentaire.
- Appliquer ces méthodes.
- Réaliser un prélèvement d'échantillon dans un environnement industriel.

PROGRAMME
- Les différents types de prélèvements:
  - Aliments, eaux,
  - Air, surfaces, déchets,
  - Prélèvement sur les mains du personnel.
- La règlementation et les prélèvements:
  - Prélèvements et Paquet Hygiène,
  - Quels prélèvements doit-on réaliser en fonction des échantillons ?
- Les méthodes de prélèvement:
  - Règles générales de prélèvement,
  - Techniques de prélèvement des aliments et de l'eau,
  - Techniques de prélèvement d'environnement.
- Prélèvement d'environnement et opérations de nettoyage:
  - Quand réaliser les prélèvements ?
  - Neutralisation des désinfectants.
- Application pratique :
  - Prélèvement d'échantillons,
  - Observation critique de la part des stagiaires et du formateur,
  - Elaboration d'une liste des bonnes pratiques de prélèvement.
- Bilan de la formation et. Production documentaire

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Echanges de pratiques entre technicien(ne)s de laboratoire Microbiologie et Biochimie/Chimie

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Techniciens de laboratoire BIOCHIMIE/ CHIMIE et MICROBIOLOGIE.

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 15

OBJECTIFS
- Analyse de vos pratiques.
- Echanger sur vos pratiques en microbiologie et en Biochimie.
- Comment trouver des produits de remplacement.
- Constituer une liste de fournisseurs répondant à vos besoins même ponctuels.
- Identifier les TP qui sont le plus délicats à préparer et trouver des solutions de facilitation.

PROGRAMME
- Echange de pratiques (½ journée).
- Constitution de groupes par thématique.
- Construction de fiches TP harmonisées par les techniciens dans chaque spécialité.
- Construction d'une liste de fournisseurs adaptés aux conditionnements et aux besoins de l'Enseignement Agricole.
- Restitution des travaux auprès des autres groupes
- Finalisation d'un cahier de Travaux Pratiques collectifs
- Bilan de la formation et des productions.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Pathogènes alimentaires : gestion en atelier de transformation et maîtrise analytique

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Analyse de vos pratiques et étude des référentiels concernés.
- Liens avec vos publics.
- Mettre à jour ses connaissances sur les pathogènes alimentaires.
- Connaître leurs caractéristiques, leur écologie et pathogénicité.
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces micro-organismes.
- Etre capable de les maîtriser au sein des ateliers de fabrication alimentaire.

PROGRAMME
- Présentation des principaux micro-organismes pathogènes rencontrés dans les aliments : *Salmonella*, *Escherichia coli EHEC et STEC*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus* à coagulase positive toxinogènes, *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *Cronobacter spp.*, *Aspergillus* mycotoxinogènes.
- Caractéristiques de ces micro-organismes:
  - Conditions de développement,
  - Ecologie et présence dans les aliments,
  - Epidémiologie et pathogénicité.
- Méthodes de dénombrement et de détection:
  - Méthodes normalisées,
  - Méthodes alternatives.
- Critères microbiologiques.
- Maîtrise des pathogènes dans les ateliers alimentaires.
  - Minimiser l'entrée des micro-organismes et limiter leur multiplication.
  - Prévenir la formation des biofilms.
  - Nettoyer et désinfecter de manière efficace.
- Bilan de la formation.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Calculs des incertitudes de mesure liées aux méthodes analytiques

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire BTSA ANABIOTEC

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS

- Analyse de vos pratiques.
- Liens avec vos publics.
- Comprendre les différentes approches pouvant être utilisées pour évaluer l'incertitude des mesures analytiques.
- Etre capable d'estimer la pertinence d'une incertitude dans une situation spécifique.
- Etre capable de concevoir un protocole d'étude pour quantifier l'incertitude des résultats analytiques.

PROGRAMME

- Qualité et assurance qualité: définitions et enjeux.
- Mise en place d'un système de management de la qualité dans un laboratoire.
- Les exigences à suivre:
- Norme NF EN ISO/CEI 17025:2017.
- LAB REF 02 du COFRAC.
- Normes techniques.
- L'accréditation de laboratoire.
- Présentation des exigences de management de la qualité de la norme NF EN ISO/CEI 17025:2017.
- Application pratique

=> des études de cas sur certains chapitres de la norme sont réalisées.

- L'intégration des exigences de la norme NF EN ISO 9001:2015 (en option)
- Bilan de la formation et production documentaire.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Interprétation des résultats des analyses microbiologiques

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Analyse de vos pratiques et étude des référentiels concernés.
- Liens avec vos publics;
- Enseigner les règles de l'échantillonnage.
- Reconnaître les critères applicables aux aliments.
- Savoir comparer des résultats .
- Etre capable d'exploiter les résultats

PROGRAMME
- Rappels de statistiques:
  - Moyenne, écart type, variance.
  - Lois binomiale, de Poisson et Normale.
- Les plans d'échantillonnage:
  - Plans simples et doubles,
  - Intérêt en industrie alimentaire.
- Présentation des critères microbiologiques applicables aux aliments:
  - Règlement CE 2073/2005 consolidé.
  - Usage des saisines ANSES et des Guides FCD.
- L'interprétation des résultats microbiologiques:
  - Incohérence de résultats et leur détection.
  - Comparaison de résultats par des tests statistiques simples.
- L'exploitation des résultats:
  - Création de cartes de contrôle.
  - Utilisation de ces cartes.
- Bilan de la formation et production documentaire

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Bonnes pratiques de Laboratoire en Microbiologie

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de Laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Bilan de vos pratiques.
- Lien avec les référentiels EA concernés.
- Garantir la fiabilité des résultats d'analyses microbiologiques.
- Etre capable de mettre en œuvre les Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) selon la norme ISO 7218.
- Assurer la traçabilité des analyses et surveiller l'efficacité des actions mises en œuvre.
- Transposition pédagogique pour chaque niveau.

PROGRAMME
- Les exigences normatives en termes de BPL :
- norme ISO 7218.
- Les recommandations BPL du guide ANIA dans le cadre de la reconnaissance des laboratoires.
- La gestion des consommables.
- Préparation des milieux de culture.
- La gestion des équipements:
- Achat, réception et mise en service.
- Entretien et maintenance.
- Vérification, étalonnage et ajustage.
- Règles à respecter lors des dénombrements et recherches de micro-organismes.
- La traçabilité et les indicateurs.
- Transposition pédagogique à chaque niveau.
- Bilan de la formation et production..

PREREQUIS
Expérimenté en Microbiologie Alimentaire pratique

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Challenge Test de détection des biomolécules secteur Pharmaceutique

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire BTS QIABI et Bac Pro BIT

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Bilan des pratiques et liens référentiels.
- Etre capable de mettre en œuvre les modes opératoires de contrôle et de challenge test.
- Etre capable de mettre en œuvre les modes opératoires de dosage des endotoxines et de titrage des antibiotiques dans les différentes produits concernés sortant du site.

PROGRAMME
- Challenge-test:
  - Test de la formulation et vérification de l'efficacité de la conservation selon référentiels en vigueur :
    - Pharmacopée Européenne, chapitre 5.1.3
    - Norme NF EN ISO 11930
  - Réalisation pratique d'un challenge test par dilution neutralisation
    - Préparation des souches et de l'échantillon
    - Inoculation des souches
    - Incubation
    - Lecture des boîtes
    - Interprétation des résultats
- Endotoxines bactériennes:
  - Recherche des endotoxines dans des produits finis, dans les eaux de process.
  - Détection et la quantification des endotoxines bactériennes par la méthode de colorimétrie cinétique selon les principaux référentiels en vigueur (Pharmacopée Européenne, chapitre 2.6.14)
- Montage du TP challenges tests en Secteur Pharmaceutique.
- Bilan de la formation et production.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

La sécurité au laboratoire de microbiologie et de biochimie

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 15

OBJECTIFS
- Bilan des pratiques
- Appréhender les dangers et les risques dans un
- laboratoire d'analyses microbiologique et chimique
- Répondre par des moyens de prévention adaptés au sein du laboratoire de microbiologie et de biochimie.

PROGRAMME
- Dangers et risques au poste de travail de technicien(ne) de laboratoire
- Au laboratoire de microbiologie
  - Les micro-organismes pathogènes et les manipulateurs
  - Les produits utilisés au laboratoire de microbiologie: dangerosité (étiquetage, FDS et autres documents)
  - La dangerosité des mises en œuvre analyses des programmes pratiques.
  - Les chutes, glissades, brûlures et l'incendie au laboratoire de microbiologie.
  - Initiation à la gestion des déchets en microbiologie et aux BPL.
  - Moyens de prévention et de protection au laboratoire de microbiologie.
- Au laboratoire de biochimie
  - Information sur les dangers des produits
  - chimiques (étiquetage FDS autres documents)
  - La dangerosité des mises en œuvre analyses des programmes pratiques
  - Dangers, risques induits et mesures de prévention (toxicité, propriétés physico chimiques et écotoxicité)
  - Présentation rapide de REACH : (enRegistrement, Evaluation et Autorisation des produits CHimiques.)
  - Initiation à la gestion des déchets au laboratoire de chimie /biochimie
  - Moyens de prévention et de protection au laboratoire de biochimie.
- Analyse des risques présents dans vos laboratoires de microbiologie et de biochimie
- Bilan de la formation /production

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Microbiologie des produits non-stériles et méthodes d'identification bactérienne et fongique des autres produits

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de laboratoire BTS QIABI et Bac Pro BIT

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Etre capable de réaliser des recherches et dénombrements microbiologiques sur les différentes matières d'œuvre et produits finis.
- Etre capable détecter les dysfonctionnements et contaminations de la ligne de production.

PROGRAMME
- Microbiologie des produits non-stériles
  - Dénombrement des bactéries, des moisissures et des levures capables de croître en aérobiose pour valider la qualité microbiologique des produits finis, vrac ou des matières premières.
  - Identification les souches fongiques
  - Identification des souches bactériennes

Selon les Référentiels en vigueur : Pharmacopée Européenne, chapitre 2.6.12 et 2.6.13.

  - Principales recherches : (*Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Aspergillus brasiliensis, Candida albicans, Salmonella, Cronobacter spp., Listeria innocua, Listeria monocytogenes)*

- Identification bactérienne et fongique sur les autres produits
  - Méthodes d'identification des bactéries d'intérêt, des levures et des moisissures sur les produits semi- élaborés et produits finis
  - Méthodes culturales pasteuriennes et confirmation selon Pharmacopée Européenne (chapitre 2.6.12 et 2.6.13)
  - Mise en pratique des notions abordées

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Métrologie des températures et vérification des enceintes climatiques

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs BTSA et Techniciens de Laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Bilan des pratiques et liens référentiels.
- Acquérir les bases théoriques et pratiques nécessaires à la métrologie des températures.
- Etre capable d'établir des cartes de contrôle.
- Etre capable de réaliser la cartographie d'une enceinte thermostatique et de la mettre en pratique.
- Comprendre les exigences d'un système de management de la qualité dans un laboratoire.

PROGRAMME
- Rappels sur la métrologie
- Rappels en thermométrie : instruments utilisés, précautions d'emploi
- Rappels en hygrométrie : instruments utilisés, précautions d'emploi
- Détermination de l'humidité relative en fonction des mesures effectuées
- Présentation normes FD X07-025-1 Métrologie
- Présentation des normes NF X 15-140 et NF EN 60068-3
- Présentation du guide technique d'accréditation LAB GTA 24 pour la cartographie des enceintes climatiques
- Réalisation de cartes de contrôle pour la mesure de températures
- Sensibilisation à l'estimation de l'incertitude de mesure
- Etude de cas et rédaction des protocoles d'étude de
- métrologie
- Bilan Formation

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73

ENSFEA
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole
2 route de Narbonne - BP 22687 - 31326 Castanet Tolosan Cedex - France
Tél : +33 (0)5 61 75 32 32 - Fax : +33 (0)5 61 75 03 09

Programme Régional de Formation

Perfectionnement aux méthodes de laboratoire pour l'identification de pathogènes

RESPONSABLE DE LA FORMATION
Virginy ROCHE-CHATAIN

PUBLIC
Enseignants/Formateurs et Techniciens de Laboratoire

DATES ET LIEU
En fonction des demandes

DUREE DE LA FORMATION
2 jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS
Limité à 10

OBJECTIFS
- Bilan de vos pratiques et référentiels spécifiques.
- Liens avec vos publics.
- Aborder les nouvelles méthodes d'analyses validées AFNOR et les évolutions normatives et les exigences du LAB GTA 59.
- Etre capable de choisir la méthode la plus adaptée à ses besoins d'analyse.
- Appréhender les spécificités de préparation des échantillons dans le cadre de ces analyses.
- Appréhender les méthodes de confirmation suite à la détection suspecte de germes pathogènes.

PROGRAMME
- Le point sur les méthodes normalisées et alternatives en microbiologie
- Le choix des méthodes d'essais en fonction de ses objectifs
- Les spécificités de la préparation des échantillons, Evolution des normes ISO 6887
- Les exigences sur les milieux de culture dans le cadre de l'accréditation des laboratoires
- Etude des référentiels et production de fiches pédagogiques séances pratiques et TD.
- Bilan de la formation, évaluation.

PREREQUIS
Expérience en Microbiologie Alimentaire de base

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

CONTACT
Service Formation Continue - **Brigitte Péral**
@ : brigitte.peral@ensfea.fr - Tél : 05 61 75 34 73