

Entreprise

Micro-organismes pathogènes



EPATL

Listeria

Maîtrisez le risque avant qu'il ne devienne une crise !

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 microorganismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les *Listeria*

Objectifs opérationnels :

Appréhender le risque *Listeria* 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 :

Listeria spp et *Listeria monocytogenes* :

- Bactériologie et épidémiologie de *Listeria*
- Écologie, survie et multiplication de *Listeria* dans les aliments
- Prévention et analyse du risque *Listeria*
- Méthode de mise en évidence et de dénombrement des *Listeria*



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :

28 septembre 2026

Tarif Inter : 825 € 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



EPATL



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/>

Entreprise

Micro-organismes pathogènes



EPATS

Staphylocoques entérotoxiques

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 microorganismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les Staphylocoques entérotoxiques

Objectifs opérationnels :

- Appréhender le risque Staphylocoques entérotoxiques 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 des staphylocoques entérotoxiques
- Écologie, survie et multiplication des staphylocoques entérotoxiques dans les aliments
- Toxinogénèse
- Méthodes de mise en évidence de staphylocoques et des entérotoxines staphylococciques



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 matin

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



EPATS



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/>

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/>

Entreprise

Micro-organismes pathogènes



EPAVI

Vibrio pathogènes

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 microorganismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les *Vibrio* pathogènes

Objectifs opérationnels :

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

- *Vibrio* pathogènes : *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, *Vibrio cholerae*
- Bactériologie et épidémiologie des *Vibrio* pathogènes
- Écologie, survie et multiplication des *Vibrio* pathogènes dans les aliments
- Toxinogénèse et mise en évidence des toxines
- Méthodes de mise en évidence des *Vibrio* pathogènes



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 :

4 septembre 2026 matin

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



EPAVI



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/>

Entreprise

Micro-organismes pathogènes



EPATB

Bacillus

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



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :

4 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



EPATB



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/>

Entreprise

Micro-organismes pathogènes



EPCYE

Campylobacter, Yersinia et Escherichia coli productrice de Shiga-toxines

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 microorganismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les *Campylobacter*, *Yersinia* et *Escherichia coli* productrice de Shiga-toxines

Objectifs opérationnels :

Appréhender les risques *Campylobacter*, *Yersinia* et *Escherichia coli* productrice de Shiga-toxines dans les aliments

Connaître la bactériologie, les capacités de survie et de multiplication de ces pathogènes dans les aliments

Disposer des dernières données épidémiologiques

Acquérir les méthodes classiques et nouvelles de mise en évidence de ces pathogènes 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 :

- *Campylobacter* :
 - Bactériologie et épidémiologie des *Campylobacter*
 - Écologie de *Campylobacter*. Analyse du risque. Survie de *Campylobacter* dans les aliments
 - Méthodes de mise en évidence de *Campylobacter*...
- *Yersinia* :
 - Bactériologie et épidémiologie des *Yersinia*. Ecologie de *Yersinia*
 - Survie et multiplication de *Yersinia* dans les aliments
 - Méthodes de mise en évidence de *Yersinia*
- *Escherichia coli* productrice de Shiga-toxine :
 - Bactériologie et épidémiologie des *Escherichia coli* productrice de Shiga-toxine
 - Écologie, survie et multiplication des *Escherichia coli* productrice de Shiga-toxine dans les aliments
 - Méthodes de mise en évidence des *Escherichia coli* productrice de Shiga-toxine



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :
29 septembre 2026

Tarif Inter : 825 € 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



EPCYE



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/>

Entreprise

Micro-organismes pathogènes



EPASA

Salmonella

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 microorganismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur les *Salmonella*

Objectifs opérationnels :

- Appréhender le risque *Salmonella* 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 des *Salmonella*
- Survie et multiplication des *Salmonella* dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence des *Salmonella*



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :

1 octobre 2026

Tarif Inter : 825 € 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



EPASA



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/>



Entreprise

Expert en laboratoire



E7218

NF EN ISO 7218 et LAB GTA 59

Bonnes pratiques et accréditation des laboratoires de microbiologie alimentaire

Contexte : Cette formation est destinée aux laboratoires internes d'entreprises ou prestataires souhaitant mettre à niveau ses pratiques en vue de répondre aux exigences d'accréditation ou à celles des référentiels de l'IFS ISO 22000, BRC ...



Les objectifs

Objectif principal :

Répondre aux bonnes pratiques de laboratoire pour les réalisations des analyses microbiologiques selon les exigences de l'ISO 7218 et les recommandations du LAB GTA 59

Objectifs opérationnels :

- Identifier les exigences des référentiels LAB GTA 59 et ISO 7218
- Mettre en place et appliquer les éléments pour être conforme aux exigences, du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218



Pour qui ?

Public :

Directeur, responsable technique, technicien de laboratoire, responsables qualité et assistant qualité de laboratoire, responsable métrologie de laboratoire de microbiologie alimentaire.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Présentation des référentiels d'accréditation fixant les recommandations et exigences du LAB GTA 59 et ISO 7218 : les locaux, le personnel, les équipements, les consommables, les échantillons, les analyses, le calcul et expression des résultats, les contrôles qualité
- Les exigences techniques : les éléments à mettre en place pour être conforme aux référentiels



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Mise en situation sur des cas concrets : révision des bonnes pratiques illustrées sur chacun des chapitres
- Exercices pour l'expression des résultats selon l'ISO 7218

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 :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :
3 novembre 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



E7218



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/>



Entreprise

Expert en laboratoire



ECERA

Analyse microbiologique des aliments : calcul, résultats et interprétation

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 :



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 – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

Entreprise

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EBPHAMB

Artisans des métiers de bouche : Sécurité des aliments, comment protéger ses clients ?

Contexte : Vous êtes artisans des métiers de bouche. Comment vous préparer à l'inspection vétérinaire ? Comment assurer la sécurité sanitaire de vos produits alimentaires ?

Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent aux artisans des métiers de bouche la formation régulière aux bonnes pratiques d'hygiène.

Cette formation pratique est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formation de votre activité avec éventuel reportage numérique ([EETLOE](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître les principaux dangers liés à votre activité
- Comprendre les impératifs de la réglementation
- Respecter les principes de l'HACCP
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Personnel des métiers de bouche :

- Boucher - charcutier
- Boulanger - Pâtissier
- Traiteur
- Poissonnier
- Fromager - Crémier
- Crêpier - glacier - chocolatier...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Comment se préparer à l'inspection de la DDPP ?
- Les enjeux de l'hygiène alimentaire dans les métiers de bouche : les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)
- Le nettoyage/désinfection : outil de maîtrise des contaminations
- L'hygiène du personnel : la tenue et le lavage des mains
- L'hygiène des manipulations : les réflexes d'hygiène pour limiter les contaminations croisées à toutes les étapes
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud : les températures réglementaires et comment les maîtriser
- La durée de vie microbiologique d'une denrée alimentaire et durabilité des denrées alimentaires des entamés
- Le choix des fournisseurs
- La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et l'HACCP
- La traçabilité : pourquoi et comment tracer les denrées alimentaires ?
- La gestion des non conformités

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité avec éventuel reportage numérique ([EETLOE](#)).



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité avec éventuel reportage numérique ([EETLOE](#)).



EBPHAMB

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/>

Entreprise

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EETLOE

Evaluation pré-formative en entreprise

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la vérification de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette évaluation pré-formative permettra une personnalisation du parcours de formation.



Les objectifs

Objectif principal :

Réaliser une analyse de votre activité afin d'adapter la formation et vous permettre d'être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

Adapter la formation aux problématiques de votre établissement et permettre à votre personnel de participer à une formation prenant en compte les éléments de leur quotidien professionnel et être en conformité avec la réglementation en vigueur



Pour qui ?

Public :

Tout personnel du secteur alimentaire (industrie, transport, logistique ...).

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Observations de votre établissement en activité (observation des pratiques en place et des documents, éventuel reportage numérique)

Afin que la formation soit au plus proche de vos problématiques, il nous sera nécessaire d'obtenir tout document en lien avec la gestion de la sécurité alimentaire au sein de votre établissement : étude HACCP, analyse des dangers, PMS, procédures, documents d'enregistrement, photos, rapports des services officiels, rapports d'analyse ...

Bien entendu, le secret professionnel sera respecté et l'utilisation du contenu de ces documents sera uniquement étendue à la formation dispensée au sein de votre établissement

Le contenu de la formation sera ainsi adapté à votre établissement en fonction de vos besoins et de ces observations de terrain



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Audit, observations, éventuel reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Modalités d'évaluation :

Sans objet

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

L'analyse de votre activité permet d'adapter la formation aux problématiques de votre établissement et ainsi permet une implication totale des équipes dans le parcours de formation



EETLOE

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/>



Entreprise

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



Bonnes pratiques d'hygiène en entreprise

Initiation

EBPHE

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet hygiène » imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène des aliments. Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over ...

Cette formation est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Respecter les principes de l'HACCP
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de production en Industrie agroalimentaire.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)
- Le monde des microbes dans le secteur alimentaire
- Les origines des contaminations
- Les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes :
 - Hygiène du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique)
 - Nettoyage désinfection des locaux et du matériel
 - Maîtrise des températures
 - Marche en avant
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles, les enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire: les auto-contrôles en place dans votre établissement
- La gestion des non conformités

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films, échanges d'expériences

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 :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#)).



EBPHE

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/>



Entreprise

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ELOGI

Hygiène des denrées et réglementation en logistique

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments. Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOE](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Appréhender et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en logistique

Objectifs opérationnels :

Connaitre les exigences de la réglementation

Mettre en application ses connaissances en hygiène des aliments au poste de travail

Savoir réagir en cas de non-conformités



Pour qui ?

Public :

Tout personnel travaillant en entrepôt, dans la logistique.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

La réglementation en vigueur et les responsabilités

- Réglementation de votre secteur :
- Incidences sur votre quotidien
- Responsabilités des acteurs de la chaîne alimentaire
- Les accidents sanitaires : Quelques exemples de risques récents de crises alimentaires, les TIAC

Les bonnes pratiques en logistique

Nettoyage et la désinfection

- Rôle du nettoyage désinfection en sécurité alimentaire
- Savoir lire un plan de nettoyage
- Respecter les conditions d'utilisation du produit
- Le TACT
- Les autocontrôles (rôle et remplissage du document)
- Les nuisibles

Hygiène du personnel

- Gestion et conformité des tenues de travail
- Le nettoyage désinfection des mains
- Les blessures

Respect des manipulations sur le terrain de la réception à l'expédition

- Respect des produits alimentaires : la manipulation, intégrité de l'emballage, étiquetage
- La manipulation des cartons / des matériels sales / poubelles
- Le stockage : le rangement de la chambre froide, la rotation des produits, les vecteurs de contamination en chambre froide
- Respect des protocoles :
 - montage d'une palette : manuel et automatisé
 - rangement d'un camion
- Comment réagir en cas de non-conformité : incidents, casses...
- Les auto-contrôles et contrôles essentiels de la réception à l'expédition

La traçabilité

Chaîne du froid

- Qu'est-ce que la chaîne du froid pour le site ?
- La notion de respect des températures
- Les durée de vie des produits : DLC, DDM
- Comment faire un contrôle de température ?
- Les actions correctives à mettre en oeuvre en cas de dérive
- Le développement des microbes dans un produit, l'importance de la maîtrise du froid

Afin de personnaliser la formation, celle-ci peut être précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité (EETLOE)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Présentations interactives illustrées de photos et d'exemples par des spécialistes de « terrain »

Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles

Échanges d'expériences professionnelles

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOE).



ELOGI

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/>

Entreprise

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ETHEMAENT

Formation personnalisée « à la carte » en entreprise

Contexte : Les besoins des établissements en termes de formation dépendent non seulement des obligations réglementaires mais également des difficultés rencontrées pour leur mise en application. Ces difficultés sont propres à chaque entreprise. Par cette formation « à la carte », nous vous proposons d'établir une cartographie précise de vos besoins pour construire avec vous une formation spécifique s'adaptant parfaitement à vos attentes. Cette formation est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#)). Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Les objectifs

Objectif principal :

À définir en concertation

Objectifs opérationnels :

Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :

Création d'une formation personnalisée basée sur des modules thématiques

- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- La traçabilité
- Hygiène du personnel/lavage des mains
- Chaîne du chaud/chaîne du froid
- La maîtrise des dangers liés à vos fabrications
- FOOD DEFENSE
- FOOD SAFETY CULTURE



Pour qui ?

Public :

Personnel ou encadrement de votre entreprise

Prérequis :

À définir en concertation



Le contenu

Contenu :

- Liste non exhaustive de modules thématiques :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
 - La traçabilité
 - Hygiène du personnel/lavage des mains
 - Chaîne du chaud/chaîne du froid
 - La maîtrise des dangers liés à vos fabrications
 - FOOD DEFENSE
 - FOOD SAFETY CULTURE
 - Le nettoyage désinfection
 - Plan de Maîtrise Sanitaire
 - ...
 - Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité
- Construction d'un support spécifique : présentation PowerPoint, exercices et travaux de groupe, échanges d'expériences

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- « A la carte » : construisez votre parcours
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#))



ETHEMAENT

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/>

Entreprise

Management de la sécurité des aliments



EHACCPE

Méthode HACCP en entreprise

Contexte : La réglementation intègre dans le Règlement 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, la formation du personnel : formation en hygiène alimentaire pour les manutentionnaires de denrées alimentaires et formation à la méthode HACCP pour les personnes responsables de sa mise en place. L'HACCP est désormais également une exigence des référentiels IFS.

En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#))

Cette formation très concrète permettra à vos responsables en charge de la mise en place et de la révision du plan HACCP et aux membres de votre équipe HACCP d'être opérationnels.



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à mettre en place la méthode HACCP afin de répondre aux exigences réglementaires

A l'issue de cette formation, les participants sont prêts à devenir acteurs de la sécurité sanitaire des aliments

Objectifs opérationnels :

Etre capable d'appliquer la démarche HACCP

Etre capable d'analyser les dangers, de déterminer les CCP

Etre capable de définir les limites critiques pour chaque CCP

Etre capable d'établir, de suivre un système de surveillance pour chaque CCP

Etre capable de mettre en place les mesures correctives

Etre capable de mettre en place, de suivre un système d'enregistrement et de documentation



Pour qui ?

Public :

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication d'entreprises. Toute personne souhaitant devenir acteur de la sécurité sanitaire des aliments.

Prérequis :

Connaissances de base en hygiène.

Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Le contenu

Contenu :

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et contexte réglementaire
- Méthode HACCP : 7 principes - 12 étapes
- Etape 1 Constituer l'équipe HACCP
- Etape 2 Décrire le produit
- Etape 3 Déterminer l'usage prévu
- Etape 4 Etablir diagramme de fabrication
- Etape 5 Vérifier le diagramme de fabrication sur le terrain
- Etape 6 - Principe 1 - Identifier les dangers potentiels, évaluer les risques et déterminer les mesures préventives
- Etape 7 - Principe 2 - Déterminer les CCP
- Etape 8 - Principe 3 - Etablir les limites critiques pour chaque CCP
- Etape 9 - Principe 4 - Mettre en place système de surveillance pour chaque CCP
- Etape 10 - Principe 5 - Etablir les actions correctives.
- Etape 11 - Principe 6 - Etablir des procédures de vérification
- Etape 12 - Principe 7 - Etablir documentation, archivage, constituer un dossier

- Études de cas : application de la totalité de la méthode sur un exemple concret
- Rédaction et règles de gestion des documents
- Revue et mise à jour du système HACCP

En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation préformative de votre activité ([EETLOE](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- 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 :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 23 avril 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité et la méthodologie HACCP
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#)).



EHACPE



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/>

Entreprise

Management de la sécurité des aliments



ECIRA

Comprendre et interpréter vos résultats d'analyses

Contexte : Le Paquet Hygiène impose la formation du personnel et la mise en place et le suivi d'auto-contrôles et notamment celui de l'analyse microbiologique des aliments. Cette formation vous permettra de comprendre vos résultats d'analyses microbiologiques et ainsi d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sur le terrain.



Les objectifs

Objectif principal :

Comprendre et interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques des aliments afin de mettre en place les actions d'amélioration adaptées en fabrication

Objectifs opérationnels :

- Comprendre vos résultats d'analyses microbiologiques des aliments
- S'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques
- Être capable d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sur le terrain



Pour qui ?

Public :

Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique...). Responsable de laboratoire, responsable qualité, signataire.

Prérequis :

Connaissances de base en microbiologie. Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Le contenu

Contenu :

- Enjeux de la sécurité des aliments:Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Analyse microbiologique dans le contexte du Paquet Hygiène et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Analyse microbiologique: principe et but
- Qu'est-ce qu'un critère microbiologique? Critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés
- Résultats d'analyses: comment lire et interpréter un bulletin d'analyse?
- Comment envisager les actions d'amélioration?
- Cas pratiques sur base de résultats concrets



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques sur base de vos résultats
- 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 :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

17 mars 2026

6 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



ECIRA

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/>

Entreprise

Management de la sécurité des aliments



EDLCL

Durée de vie microbiologique des aliments

Contexte : Les entreprises du secteur de l'alimentation doivent estimer la durée de vie microbiologique afin d'assurer la sécurité de leurs produits. Cette formation vous permet de faire le point des obligations réglementaires et des moyens dont les professionnels disposent pour déterminer et valider la durée de vie des produits alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché : tests de vieillissement (norme NF V 01-003), tests de croissance – challenge tests (norme NF EN ISO 20976-1), microbiologie prévisionnelle.



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires

Objectifs opérationnels :

- Connaître la réglementation relative à la durée de vie microbiologique des aliments
- Être capable d'appréhender les dangers bactériologiques dans les aliments, notamment *Listeria monocytogenes*
- Connaître les outils pour déterminer et valider la durée de vie microbiologique des produits alimentaires : tests de vieillissement, tests de croissance (challenge tests), microbiologie prévisionnelle.



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires
- Responsable qualité
- Responsable R&D
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire
- Toute personne ayant en charge la

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

Documents de référence :

- Règlements et guides européens,
- Normes,
- Décrets,
- Instructions techniques de la DGAL

Durée de vie microbiologique (DVM) :

- Définition
- Durée de vie au regard de *Listeria monocytogenes*
- Quels aliments tester au sein d'une famille de produits ?
- Comment déterminer et valider une durée de vie ?

Microbiologie prévisionnelle

- Modules de simulation de croissance ComBasse et FSSP
- Module de probabilité de croissance Sym'Previus

Tests de vieillissement

- Validation et vérification de la Durée de Vie Microbiologique des aliments

Challenge tests (tests de croissance)

- Challenge test pour évaluer le potentiel de croissance
- Challenge test pour évaluer le taux de croissance maximal



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques
- 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 : Annie BEAUFORT, consultante, experte dans le domaine de la microbiologie des aliments pour avoir eu en charge une unité de recherche à l'ANSES et membre de nombreux comités d'experts et groupes de travail dans ce domaine (European Food Safety Authority (EFSA), DG SANCO, commission de normalisation AFNOR) et du Laboratoire de Référence de l'Union Européenne (LRUE) pour *Listeria mono*.

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 21 mai 2026
Paris / DISTANCIEL : 5 novembre 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



EDLCL

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/>

Entreprise

Management de la sécurité des aliments



EFORM

Devenir formateur en sécurité des aliments

Contexte : Au-delà de la connaissance des règles et Bonnes Pratiques d'Hygiène entourant la sécurité des aliments, il est indispensable pour un établissement de pouvoir former son personnel à leur respect. Dans cette formation, vous apprendrez à construire et animer des modules de formation sur ces thématiques.



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à construire et animer des formations simples sur l'hygiène et la sécurité des aliments afin de transmettre aux équipes

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication et les respecter
- Être capable de concevoir un programme de formation aux BPH
- Savoir concevoir ou adapter des supports pédagogiques de formation
- Être capable d'organiser et d'animer une session de formation en sécurité des aliments



Pour qui ?

Public :

- Encadrement, agent de maîtrise
- Responsable, animateur qualité
- Toute personne devant animer des sessions de formation sur la sécurité des aliments

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Avoir une sensibilité pour l'apprentissage et des prédispositions pédagogiques
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Contenu :

- Rappels des fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Exigences en matière de formation du personnel
- Différentes méthodes pédagogiques
- Comment préparer et organiser sa formation : objectifs, séquençage de la formation, scénario pédagogique, outils pédagogiques adaptés
- Comment construire le programme d'une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Outils pédagogiques adaptés
- Comment animer une formation en sécurité des aliments : gestion du groupe, gestion des personnalités, adaptation du discours - organisation des exercices et travaux de groupe
- Mise en pratique : préparation et animation d'une séquence de formation (il sera demandé aux stagiaires un travail de préparation)
- Bilan de la formation



Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Animation autour de nombreux ateliers pédagogiques de mise en pratique
- 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 :

Formateurs « senior » expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 2 jours (14h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :

6 et 13 mars 2026

25 septembre et 2 octobre 2026

Tarif Inter : 1150 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EFORM



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/>

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EBIONET

Bionettoyage en établissement de soins

Contexte : Les professionnels de santé sont amenés à effectuer certains gestes comportant un risque infectieux tant pour les patients, les résidents que pour eux-mêmes. La maîtrise des risques infectieux passe par la maîtrise de la biocontamination de l'environnement. Le bionettoyage est un maillon essentiel de la lutte contre les infections nosocomiales.

Toute personne encadrant et/ou ayant en charge l'activité « entretien des locaux et équipements » doit connaître et prendre en compte les règles d'hygiène afin de maîtriser la biocontamination.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser l'entretien des locaux et équipements afin de maîtriser la biocontamination.

Objectifs opérationnels :

Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène.

Connaître les origines des contaminations et les moyens de maîtrise.

Etre capable de mettre en oeuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans le contexte de l'établissement (infrastructure, équipement...) et les adapter au niveau de risque.

Maîtriser l'entretien des locaux et équipements



Pour qui ?

Public :

Encadrement et personnel ayant en charge l'activité « entretien des locaux et équipements » de structures d'accueil.

Personnel de soins à domicile.

Type d'établissement : établissement de santé, établissement médico-social, établissement d'hébergement po

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Monde microbien. Ecologie microbienne.

Notion de risque infectieux, infections hospitalières.

Qu'est-ce que l'hygiène ?

Action Hygiène :

- généralités sur les produits antimicrobiens,
- techniques de nettoyage,
- grands principes du bionettoyage,
- hygiène des mains et tenues du personnel (E.P.I.)
- salissures et biocontamination
- règles du nettoyage et de la désinfection.
- apprendre à nettoyer avec T.A.C.T.
- règles de sécurité (les différents risques : chimiques, physiques, électriques, TMS...)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- Échanges d'expériences

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 :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain



EBIONET

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/>



Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EMRLTAR

Maîtrise du risque *Legionella* dans les Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR) - Réglementation ICPE 2921

Contexte : Les *Legionella* apparaissent comme l'un des contaminants les plus préoccupants pour la santé de l'Homme. De nombreuses épidémies de légionellose, liées à des tours aéroréfrigérantes (TAR) en témoignent. La gestion de ce risque est encadrée par des directives et arrêtés. Ils imposent notamment une formation au risque légionelles à toute personne impliquée directement ou indirectement dans l'exploitation d'une installation. Il revient à l'employeur de veiller à cette prescription et notamment de s'assurer du renouvellement de la formation tous les 5 ans pour les personnes intervenant sur l'installation.

C'est pourquoi nous vous proposons cette journée de formation afin de faire le point sur ce risque et sur les moyens de lutte.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser le risque *Legionella* dans les TAR

Objectifs opérationnels :

- Connaître les évolutions de la nouvelle réglementation et maîtriser les obligations de l'exploitant
- Identifier, prévenir et enrayer les risques de prolifération de *Legionella*
- Connaître les moyens préventifs, correctifs et curatifs, les plans d'entretien et de surveillance à mettre en place
- Savoir interpréter les résultats et mettre en œuvre les traitements adaptés



Pour qui ?

Public :

Exploitant, responsable technique, responsable hygiène, sécurité, environnement (HSE), traiteur d'eau, technicien de maintenance et toute personne ayant en charge la gestion, la surveillance et l'entretien de tours aéroréfrigérantes. Personnel ayant en charge

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Le contexte
- *Legionella* : bactériologie, épidémiologie, écologie, contamination et facteurs de développement
- Légionellose : maladie, surveillance
- Evolutions réglementaires
- Régimes de déclaration
- Évolutions en terme de produit de traitement
- Évolutions en terme d'entretien
- Évolutions en terme de surveillance et de contrôle
- Tours AéroRéfrigérantes
- Technologies et les différents modes de fonctionnement
- Traitements préventifs
- Traitements curatifs, moyens de lutte
- Analyses méthodiques des risques
- Nouvelles exigences en terme de mise en œuvre
- Procédures d'exploitation
- Procédures d'entretien à mettre en place
- Procédés et stratégie de traitement
- Procédures de surveillance
- Protocoles et méthodes de prélèvements
- Méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats
- Carnet sanitaire
- Procédures à formaliser
- Documentation technique à annexer
- Enregistrements à mettre en place



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Échanges d'expériences professionnelles

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 :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 20 mai 2026

Paris / DISTANCIEL : 14 octobre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EMRLTAR

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/>

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EMRLTARS

Sensibilisation au risque *Legionella* dans les Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR)

Contexte : La présence des tours aéroréfrigérantes (TAR) expose au risque *Legionella* les personnes impliquées dans l'exploitation et ou dans l'entretien de ces installations.

La réglementation impose aux concepteurs, installateurs et gestionnaires de ces réseaux la formation de leur personnel au risque *Legionella*.

Cette formation est la réponse à vos obligations de sensibilisation et d'information sur les activités professionnelles exposant le salarié à un risque microbiologique.



Les objectifs

Objectif principal :

Être habilité à intervenir sur un circuit de tour aéroréfrigérante, être sensibilisé aux risques inhérents à la présence d'une TAR dans son environnement de travail

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Savoir identifier une installation présentant ce risque
- Comprendre les principales contraintes et obligations réglementaires liées à l'exploitation d'une TAR.



Pour qui ?

Public :

Préleveur, technicien de maintenance et de surveillance des tours aéroréfrigérantes (TAR), agent de production utilisant un circuit de tour aéroréfrigérantes

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Legionella :

- Les caractéristiques de la bactérie, son habitat et écologie

Les risques pour la santé humaine :

- Les dernières données épidémiologiques,
- Analyse d'une situation de crise

La gestion des installations :

- Le prélèvement
- Les situations de prolifération de la bactérie
- Les moyens de lutte

Le contexte réglementaire :

- Les installations à risques
- Les principales dispositions réglementaires



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Démonstrations pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation
- Être habilité à intervenir sur un circuit de tour aéroréfrigérante



EMRLTARS



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/>



Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EMRLERP

Maîtriser le risque *Legionella* dans les établissements recevant du public (ERP)

Contexte : Selon l'arrêté du 1er février 2010, récemment modifié par l'arrêté du 30 décembre 2022, la surveillance des légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire concerne tous les établissements recevant du public (ERP), hôtels, résidences de tourisme, campings, établissements pénitentiaires, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux. Cet arrêté fixe les prescriptions techniques applicables aux installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire qui alimentent les ERP concernés et qui présentent des points d'usage à risque tel que douche, douchette, bain à remous, ...

C'est pourquoi nous vous proposons cette journée de formation afin de faire le point sur ce risque et sur les moyens de lutte.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser le risque *Legionella* en ERP

Objectifs opérationnels :

- Connaître les obligations réglementaires
- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Maîtriser le risque *Legionella* en mettant en œuvre les moyens de lutte, les prescriptions techniques obligatoires pour protéger les installations



Pour qui ?

Public :

Directeur, responsable HSE et agent d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP).

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Le contexte réglementaire arrêté du 1er février 2010, les prescriptions techniques obligatoires
- Les risques juridiques encourus
- *Legionella* : bactériologie, épidémiologie, habitat et écologie, contamination et facteurs de prolifération
- Légionellose : maladie, surveillance
- Le prélèvement en vue de l'analyse dans le respect des bonnes pratiques
- La protection du personnel
- Les méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats
- Gestion des réseaux :
 - Carnet sanitaire et traçabilité de surveillance des installations :
 - descriptif des réseaux d'eau chaude sanitaire en ERP
 - pathologie des réseaux
 - maintenance des réseaux : traitements préventifs, situation imposant un traitement curatif, moyens de lutte
 - modalités de surveillance des circuits et maîtrise du risque *Legionella*



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Échanges d'expériences professionnelles

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 :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 19 mai 2026
Paris / DISTANCIEL : 13 octobre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EMRLERP

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/>

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EPMECSTAR

Legionella : prélèvement et maintenance des réseaux d'Eaux Chaudes Sanitaires

Contexte : La gestion des tours aéro-réfrigérantes (TAR) et des réseaux d'eau chaude sanitaire (ECS) expose au risque *Legionella* les personnes impliquées dans l'exploitation de ces installations.

La réglementation impose aux concepteurs, installateurs et gestionnaires de ces réseaux la formation de leur personnel au risque *Legionella* et à la maintenance et aux prélèvements en vue de l'analyse *Legionella*.

Cette formation est la réponse à vos obligations de formation et d'habilitation aux prélèvement *Legionella* pour les eaux chaudes sanitaires (ECS) et les Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR).



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements en vue de l'analyse *Legionella* et assurer la maintenance des réseaux d'eau chaude sanitaire (ECS) et des tours aéro-réfrigérantes (TAR) dans le respect des normes et réglementations en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Connaître les modalités de prélèvement ECS et TAR en vue de l'analyse *Legionella*.
- Etre capable de réaliser les prélèvements ECS et TAR dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de réaliser les prélèvements ECS et TAR en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.
- Connaître les moyens préventifs, correctifs et curatifs, les plans d'entretien et de surveillance des installations



Pour qui ?

Public :

Préleveur, technicien d'exploitation, de maintenance et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire (ECS) et des tours aéro-réfrigérantes (TAR)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Legionella : bactériologie, épidémiologie, écologie, les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles

Légionellose : maladie, surveillance

Protocoles et méthodes de prélèvements des ECS et des TAR en vue de l'analyse *Legionella*

Maintenance des réseaux d'ECS et des TAR : traitements préventifs, situation imposant un traitement curatif, moyens de lutte

Modalités de surveillance et maîtrise du risque *Legionella*

Protection du personnel – Règles de sécurité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Démonstrations pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles

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 :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation



EPMECSTAR

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/>

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EPECSTAR

Legionella : prélèvements eaux chaudes sanitaires (ECS) et Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR)

Contexte : Habilitation aux prélèvements *Legionella* pour les eaux chaudes sanitaires (ECS) et les Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR) pour répondre à vos obligations réglementaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements ECS et TAR en vue de l'analyse *Legionella* dans le respect des normes et réglementations en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Connaître les modalités de prélèvement ECS et TAR en vue de l'analyse *Legionella*.
- Etre capable de réaliser les prélèvements ECS et TAR dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de réaliser les prélèvements ECS et TAR en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.



Pour qui ?

Public :

Préleveur, technicien d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire et des tours aéro-réfrigérantes

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Généralités sur la légionelle, la légionellose et la réglementation en vigueur.

Protocoles et méthodes de prélèvements des ECS et des TAR en vue de l'analyse *Legionella*

Protection du personnel – Règles de sécurité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Démonstrations pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (4h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation



EPECSTAR

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/>

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EPTAR

Legionella : prélèvements en Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR)

Contexte : Habilitation aux prélèvements *Legionella* en Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR) pour répondre à vos obligations réglementaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements TAR en vue de l'analyse *Legionella* dans le respect des normes et réglementations en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Connaître les modalités de prélèvement en TAR en vue de l'analyse *Legionella*.
- Etre capable de prélever en TAR dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de prélever en TAR en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.



Pour qui ?

Public :

Préleveur, technicien d'exploitation et de surveillance des tours aéro-réfrigérantes

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Généralités sur la légionelle, la légionellose et la réglementation en vigueur.

Protocoles et méthodes de prélèvements en TAR en vue de l'analyse *Legionella*

Protection du personnel – Règles de sécurité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Démonstrations pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (4h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation



EPTAR

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/>



Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EPECS

Legionella : prélèvement des eaux chaudes sanitaires

Contexte : Habilitation aux prélèvements *Legionella* pour les eaux chaudes sanitaires (ECS) pour répondre à vos obligations réglementaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements ECS en vue de l'analyse *Legionella* dans le respect des normes et réglementations en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Connaître les modalités de prélèvement d'eau en vue de l'analyse *Legionella*.
- Etre capable de prélever les ECS dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de prélever les ECS en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.



Pour qui ?

Public :

- Préleveur
- Technicien d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Généralités sur la légionelle, la légionellose et la réglementation en vigueur.

Protocoles et méthodes de prélèvements des ECS en vue de l'analyse *Legionella*

Protection du personnel – Règles de sécurité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Démonstrations pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (4h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation



EPECS

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/>

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



ECMAI

Contrôle de l'air

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. La qualité microbiologique de l'air est primordiale dans le secteur agroalimentaire.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser la qualité microbiologique de l'air en agro-alimentaire

Objectifs opérationnels :

- Maîtriser la qualité microbiologique de l'air en agro-alimentaire
- Actualiser ses connaissances sur l'air, source fréquente de contamination en agroalimentaire
- Faire le point sur les moyens de contrôle et l'interprétation des résultats d'analyses
- Connaître l'évolution des référentiels



Pour qui ?

Public :

Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires. Responsable qualité. Personnels 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 :

- L'air : vecteur de contamination microbiologique
- Les exigences des référentiels (Paquet Hygiène, IFS, BRC, ISO 22000)
- Maîtrise de la qualité de l'air (filtration, ventilation, flux laminaire, salles à empoussièrement maîtrisé, salles propres, ...)
- Moyens de surveillance
- Le point sur les matériels et les techniques de prélèvement d'air pour l'évaluation microbiologique
- Comment interpréter les résultats de mesure de la qualité de l'air?



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques suivis de discussions.
Partage d'expériences de professionnels.
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 et experts reconnus du secteur concerné (responsables d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention...)

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
19 novembre 2026

Tarif Inter : 825 € 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 à la carte



ECMAI

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/>



Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



ECMSU

Contrôle de surfaces

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. La qualité microbiologique des surfaces est primordiale dans le secteur agro-alimentaire.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser la qualité microbiologique des surfaces en agro-alimentaire

Objectifs opérationnels :

- Maîtriser la qualité microbiologique des surfaces en agro-alimentaire
- Actualiser ses connaissances sur la problématique des surfaces, source fréquente de contamination en agroalimentaire
- Faire le point sur les moyens de contrôle et l'interprétation des résultats d'analyses
- Connaître l'évolution des référentiels



Pour qui ?

Public :

Responsable et technicien des laboratoires de contrôle et des industries agroalimentaires. Responsable qualité. Personnels 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 :

- Adhésion des micro-organismes sur les surfaces
- Biofilms et résistance aux désinfectants
- Hygiène des équipements : systèmes ouverts et fermés : procédures tests, application à la validation des opérations de nettoyage désinfection en industries agroalimentaires
- Produits utilisables pour le nettoyage-désinfection en industrie et techniques d'application
- Plan de nettoyage-désinfection
- Techniques de contrôle des surfaces : le point de la normalisation
- Démonstrations techniques de contrôle des surfaces



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques suivis de discussions.
Partage d'expériences de professionnels.
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 et experts reconnus du secteur concerné (responsables d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention...)

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
12 novembre 2026

Tarif Inter : 825 € 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 à la carte



ECMSU

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/>



Entreprise

Gestion des risques professionnels



EGEPO

Prévention des risques liés à une activité physique : Gestes et Postures

Contexte : Fatigue, douleurs, lumbago, chute, troubles musculo-squelettiques (TMS)... Malgré les progrès techniques, l'activité physique reste la principale source d'accidents du travail et de maladies professionnelles. Les coûts directs et indirects qui en découlent peuvent être lourds de conséquences pour les entreprises. Selon la réglementation (Article R4541-8 du Code du Travail) « L'employeur fait bénéficier les travailleurs dont l'activité comporte des manutentions manuelles, d'une formation ». Au cours de cette formation, essentiellement à caractère pratique, les travailleurs sont informés sur les gestes et postures à adopter pour accomplir en sécurité les manutentions manuelles.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre capable de prévenir les risques liés à une activité physique

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux humains, juridiques et économiques liés aux Accidents de Travail et Maladies Professionnelles résultant d'une activité physique
- Comprendre les efforts exercés sur le corps humain lors de manipulations, de manutentions de charges, de gestes répétitifs et leurs conséquences sur la santé
- Identifier les situations de travail pouvant porter atteinte à la santé
- Reconnaître les éléments déterminant les risques liés à une activité physique et savoir s'en prémunir
- Comprendre et appliquer les principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort afin que chacun d'entres



Pour qui ?

Public :

Collaborateurs exposés aux risques liés à une activité physique (Troubles Musculo-Squelettiques (TMS), Lombalgie...) :

- Personnel de restauration, GMS,
- Pilote de ligne en milieu agro-alimentaire
- Assistante en crèches et/ou écoles
- Agent de quai de société de transport,
- ...

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

- Accidents de Travail (AT) et Maladies Professionnelles (MP)
 - Définitions des AT/MP et leurs prises en charge
 - Exemples d'AT liés aux manutentions manuelles et leurs conséquences (TP)
- Notions d'anatomie et de physiologie
 - Principes généraux du fonctionnement de la mécanique humaine, des atteintes physiques
- Déterminations des risques liés aux activités physiques
 - Définition de l'activité physique, du danger et du risque
 - Identification des risques liés à l'activité physique dans le contexte environnement de travail-individu-tâche-matériel
 - Gestes et postures sur le poste de travail
- Les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) et les gestes répétitifs :
 - définition et prévention
 - mise en situation « Position TMS » et correction des gestes et postures (TP)
- Prévention des risques liés à l'activité physique
 - Définition de la sécurité, de la prévention et de l'économie d'effort (techniques et gestuels)
 - Transfert aux gestes de la vie quotidienne
 - Étirements et relaxation



Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de travaux pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles
- Mise en situation

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

« À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »

EGEPO



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/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



EPEPI

Les équipements de Protection Individuelle (EPI)

Contexte : Un équipement de protection individuelle (EPI) est un dispositif ou moyen destiné à être porté ou tenu par une personne en vue de la protéger contre un ou plusieurs risques susceptibles de menacer sa sécurité ou sa santé principalement au travail (Code du Travail, article R.233-83-3). En l'absence de texte, c'est généralement par une analyse de risque préalable que des EPI adaptés pourront être mis en oeuvre. Le choix des EPI se fera donc en fonction des risques à prévenir, des conditions de travail et des utilisateurs.



Les objectifs

Objectif principal :

Être capable de faire le bon choix, de vérifier et d'entretenir les Équipements de Protection Individuelle (E.P.I.)

Objectifs opérationnels :

Connaître les enjeux du port des EPI sur la santé personnelle

Prendre conscience de la nécessité du port des EPI en vue de préserver son intégrité physique et psychologique

Connaître le cadre législatif, réglementaire et normatif des EPI

Connaître les responsabilités de chacun : salarié et employeur

Etre capable de faire le bon choix des Équipements de Protection Individuelle (EPI)

Apprendre à vérifier et à entretenir les EPI



Pour qui ?

Public :

Industriel de tout secteur. Etablissement de santé (laboratoire, service technique, ...)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Obligations légales
 - Coûts directs et indirects et taux de cotisation liés à la non sécurité
 - Référentiels du code du travail
 - Obligations de l'employeur (Information et formation aux salariés)
 - Obligations des employés (vérification et entretien des matériels)
- Définition des EPI
 - Qu'est-ce qu'un EPI
 - Cadre légal et exigences qui s'appliquent aux EPI
- Évaluation des risques
 - Principes généraux de la prévention en entreprise
 - Utilisation du Document Unique
 - Audit des postes de travail
- Faire le bon choix et bien utiliser les EPI
 - Différents types de matériel
 - Etude des normes et marquages CE
- Travaux pratiques sur le terrain
 - Méthodologie de la vérification
 - Différentes causes d'usure du matériel
 - Entretien, protection, stockage



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de travaux pratiques
- Échanges d'expériences professionnelles
- Présentation d'EPI et étude de matériel sur le terrain

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

« À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »

EPEPI



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/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



EERPS

Evaluation des Risques Psycho-Sociaux (RPS)

Contexte : Les Risques Psycho-Sociaux (RPS), stress, harcèlement, agression....peuvent être difficiles à appréhender. Il n'en demeure pas moins que dans la continuité des dispositions réglementaires concernant la prévention des Risques Professionnels, l'employeur doit les évaluer et les intégrer dans le Document Unique. Leur évaluation contribue au processus continu de prévention et d'amélioration de la santé au travail, de la sécurité et des conditions de travail des salariés dans l'entreprise.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre capable d'évaluer les Risques Psycho-Sociaux (RPS)

Objectifs opérationnels :

En situation de travail :

- Savoir identifier les différents types de RPS et comprendre leurs impacts sur la santé
- Savoir réagir
- S'approprier un langage commun sur le sujet des RPS
- Identifier les personnes ressources



Pour qui ?

Public :

Membre du personnel pouvant être amené à participer ou effectuer l'Evaluation des Risques Psycho-sociaux (RPS) et leur intégration dans le Document Unique ou toute personne assurant la mise en place et la pérennité de la prévention des risques professionnels au sein d'une structure: responsable sécurité, chef d'établissement, membre du CHSCT, responsable ressources humaines.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Risques Psycho-Sociaux
 - Définition des RPS et leurs impacts : Stress, harcèlement
 - Principaux facteurs et processus générateurs de risques en situation de travail
- Règlementation, enjeux et acteurs de la prévention des RPS
 - Obligations réglementaires
 - Enjeux et acteurs de la prévention des RPS
- Evaluer les RPS
 - Mobiliser les données existantes et collecter les différents indices (données statistiques RH, bilan social, DU...)
 - Construire les outils de diagnostic approfondi (questionnaire de KARASEK, entretien individuel, observation des situations de travail, etc.)
 - Intégrer les RPS dans le Document Unique (DU)
 - Méthode INRS approche organisationnelle, méthode chronologique,
- Prévention des RPS
 - Élaborer les outils de pilotage du risque psychosocial (pour la DRH, les managers et la DG)
 - Communiquer au quotidien sur les avancées en matière de prévention
- Bien-être au travail : un choix stratégique
 - Identifier les sources de bien-être au travail
 - Bien-être comme levier de motivation et de performance



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Travaux pratiques, mise en situation, étude de cas
- Échanges d'expériences professionnelles

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- « À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »
- Nombreux cas pratiques et mise en situation

EERPS



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/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



ERCN2

Prévention du risque chimique

Contexte : Omniprésents sur les lieux de travail, les produits chimiques passent parfois encore inaperçus. Pourtant de nombreux produits chimiques peuvent avoir des effets sur l'homme et son environnement. Repérer les produits, les mélanges ou les procédés chimiques dangereux et connaître leurs effets, c'est la première étape pour mettre en œuvre des moyens de prévention adaptés. Dans le cadre de la prévention des Risques Professionnels l'employeur a l'obligation (Article L4121-1 à 4 du Code du Travail) de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent des actions de prévention, de formation et la mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser les dangers liés aux produits chimiques

Objectifs opérationnels :

- Donner aux personnes exposées aux risque chimiques les moyens et les méthodes leur permettant de maîtriser le risque chimique afin de les protéger dans le cadre de leur profession, notamment en leur apprenant à :
 - Connaître et reconnaître les dangers liés aux produits chimiques
 - Adopter les bons gestes et réflexes face aux dangers des produits chimiques (lors de la manipulation, du stockage, de l'élimination)
- Utiliser des EPI
- Gérer un incident ou accident liés aux produits chimiques (gestion de la victime et du produit chimique en cause)



Pour qui ?

Public :

Personnel exposé à des produits chimiques (Ex: Acide chlorhydrique, Formol, Eau de Javel ...):

- Industrie(Chimie,Agro-alimentaire, Automobile...)
- Laboratoire
- Maintenance
- Etablissement de santé
- Traitement des déchets
-

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Identifier et comprendre les produits chimiques
 - Les familles de produits chimiques (symboles, pictogrammes, réglementation CLP)
- Identifier les produits chimiques à votre poste de travail ?
- S'informer sur les produits chimiques
 - Les étiquettes des produits chimiques
 - Les Fiches de Données de Sécurité (FDS)
 - Le Responsable sécurité, le médecin du travail, le CHSCT
- Prévenir et se protéger des risques chimiques
 - Règles de compatibilité, stockage, manipulation et gestion des déchets
 - Présentation des équipements de protection collective existants
 - Présentation des équipements de protection Individuelle (EPI) existants
 - L'information au poste de travail
 - L'Évaluation du risque chimique
- Comment réagir en cas d'incident ou d'accident ?
 - Les équipements de secours
 - Les Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)
 - Réagir en cas de déversement accidentel ou de fuite



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Travaux pratiques, mise en situation, étude de cas
- Échanges d'expériences professionnelles

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

« À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »

ERCN2



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/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



EPRBIO

Prévention du risque biologique

Contexte : Les agents biologiques sont invisibles à l'oeil nu et peuplent l'environnement et les lieux de travail de manière aléatoire et variable dans le temps... Pas facile, donc, de les identifier et de les éliminer ! L'employeur doit mettre en place une démarche de prévention adaptée aux spécificités des agents biologiques. Il répond ainsi à l'obligation d'assurer la sécurité de son personnel, d'informer ses salariés sur les risques professionnels et leur prévention et les former à la sécurité (articles L. 4121-1 à L. 4121-5 du Code du travail).



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser les risques biologiques

Objectifs opérationnels :

- Maîtriser les connaissances de base pour comprendre l'action des agents biologiques
- Identifier et comprendre le risque biologique
- Adopter les bons gestes et reflexes face aux dangers des agents biologiques
- Sensibiliser et former à l'utilisation des EPI
- Former à la gestion d'un incident ou accident liés à un agent biologique afin que chacun d'entre eux devienne un acteur de la prévention dans son environnement de travail



Pour qui ?

Public :

Cette formation s'adresse à de nombreux secteurs d'activités au sein desquels le personnel peut être exposé à des agents biologiques, notamment :

- métiers de la santé
 - traitement de l'eau ou des déchets
 - laboratoires de recherche, laboratoires de contrôle
 - métiers au contact d'animaux vivants ou morts...
 - crèches, écoles primaires, restauration
- ... tous les secteurs professionnels peuvent, à un moment ou à un autre, à des degrés divers, être touchés.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Identifier et comprendre les agents biologiques
 - Définition du risque Biologique
 - Identification et classification des agents biologiques
 - Croissance, développement des agents biologiques
 - Voies d'exposition et les modes de transmission
- Évaluer, prévenir et se protéger du risque Biologique
 - Contexte règlementaire et évaluation du risque biologique :
 - Acteurs : service de prévention des risques, responsable sécurité, médecin du travail...
 - Différentes méthodologies d'Evaluation des Risques (activité, risque, tâches)
 - Transcription et traitement des résultats de l'évaluation via le Document Unique
- Prévention du risque biologique :
 - Organisationnelle : règles d'hygiène et de sécurité, méthode de travail et Information au poste de travail
 - Technique : équipements de Protection Individuelle et Collectifs (EPI/EPC)
- Réagir en cas d'incident ou d'accident
 - Accidents du travail : incidences financières et sociales
 - Équipements de secours
 - Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Travaux pratiques, mise en situation, étude de cas
- Échanges d'expériences professionnelles

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

« À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »

EPRBIO



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/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



EPRBIOS

Sensibilisation du personnel au risque biologique

Contexte : Les agents biologiques sont invisibles à l'oeil nu et peuplent l'environnement et les lieux de travail de manière aléatoire et variable dans le temps... L'employeur doit mettre en place une démarche de prévention adaptée aux spécificités des agents biologiques. Il répond ainsi à l'obligation d'assurer la sécurité de son personnel, d'informer ses salariés sur les risques professionnels et leur prévention et les former à la sécurité (articles L. 4121-1 à L. 4121-5 du Code du travail).



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître et réagir face aux dangers liés aux produits biologiques

Objectifs opérationnels :

Maîtriser les connaissances de base pour comprendre l'action des agents biologiques

Identifier et comprendre le risque biologique

Adopter les bons gestes et réflexes face aux dangers des agents biologiques

Sensibiliser et former à l'utilisation des EPI



Pour qui ?

Public :

Cette formation s'adresse à de nombreux secteurs d'activités au sein desquels le personnel peut être exposé à des agents biologiques, notamment :

- métiers de la santé
- traitement de l'eau ou des déchets
- laboratoires de recherche, laboratoires de contrôle
- métiers au contact d'animaux vivants ou morts...
- crèches, écoles primaires, restauration
- ... tous les secteurs professionnels peuvent, à un moment ou à un autre, à des degrés divers, être touchés.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Identifier et comprendre les agents biologiques

- Définition du risque Biologique
- Identification et classification des agents biologiques
- Croissance, développement des agents biologiques
- Voies d'exposition et modes de transmission

Évaluer, prévenir et se protéger du risque Biologique

Contexte règlementaire et évaluation du risque biologique :

- Acteurs : service de prévention des risques, responsable sécurité, médecin du travail...
 - Différentes méthodologies d'Evaluation des Risques (activité, risque, tâches)
 - Transcription et traitement des résultats de l'évaluation via le Document Unique
- Prévention du risque biologique :
- Organisationnelle : règles d'hygiène et de sécurité, méthode de travail et Information au poste de travail
 - Technique : équipements de Protection Individuelle et Collectifs (EPI/EPC)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques suivis de discussions
Travaux pratiques, mise en situation, étude de cas
Échanges d'expériences professionnelles

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

« À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »

EPRBIOS



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/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



ERCN1

Sensibilisation du personnel au risque chimique

Contexte : Omniprésents sur les lieux de travail, les produits chimiques passent parfois encore inaperçus. Pourtant de nombreux produits chimiques peuvent avoir des effets sur l'homme et son environnement. Repérer les produits, les mélanges ou les procédés chimiques dangereux et connaître leurs effets, c'est la première étape pour mettre en œuvre des moyens de prévention adaptés. Dans le cadre de la prévention des Risques Professionnels l'employeur a l'obligation (Article L4121-1 à 4 du Code du Travail) de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent des actions de prévention, de formation et la mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître et réagir face aux dangers liés aux produits chimiques

Objectifs opérationnels :

- Donner aux personnes exposées aux risque chimiques les moyens et les méthodes leur permettant de maîtriser le risque chimique afin de les protéger dans le cadre de leur profession, notamment en leur apprenant à :
- Connaître et reconnaître les dangers liés aux produits chimiques
- Adopter les bons gestes et réflexes face aux dangers des produits chimiques (lors de la manipulation, du stockage, de l'élimination)

Utiliser des EPI

- Gérer un incident ou accident liés aux produits chimiques (gestion de la victime et du produit chimique en cause)



Pour qui ?

Public :

Personnel exposé à des produits chimiques de nettoyage et désinfection (Eau de javel, détergent ...):

- Equipes de bionettoyage, équipe de nettoyage des locaux
- Equipes de laverie et buanderie
- Cuisines, cantines scolaires, crèches
- ...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Identifier et comprendre les produits chimiques
 - Les symboles et pictogrammes, la réglementation CLP
 - Vidéo et étude de cas : les nouveaux symboles/chimiques à son poste de travail
- S'informer sur les produits chimiques
 - Les étiquettes des produits chimiques
 - Les Fiches de Données de Sécurité (FDS)
 - Le Responsable sécurité, le médecin du travail, le CHSCT
- Prévenir et se protéger des risques chimiques
 - Règles de compatibilité, stockage, manipulation et gestion des déchets
 - Les équipements de protection collective et individuels existants (EPC/EPI)
- Comment réagir en cas d'incident ou d'accident ?
 - Les équipements de secours
 - Réagir en cas de déversement accidentel ou de fuite
 - Réagir en cas d'inhalation, ingestion ou brûlures



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Travaux pratiques, mise en situation, étude de cas
- Échanges d'expériences professionnelles

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

« À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »

ERCN1



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.eurofinans.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofinans.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



EFAAT

Analyser les accidents du travail

Contexte : La méthode de l'arbre des causes est d'une efficacité redoutable pour conduire une véritable « enquête » sur l'origine d'un accident du travail.

En effet, cette méthode a pour objectif de rechercher de façon chronologique, complète et structurée les facteurs ayant conduit à un accident du travail, quelqu'il soit, pour en comprendre parfaitement le scénario. L'application de cette méthode de façon rigoureuse, pour chaque accident, permet également d'acquérir des réflexes de prévention pour éviter la survenue d'un autre accident de travail.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre capable d'analyser et de mettre en œuvre les actions de prévention face aux accidents du travail

Objectifs opérationnels :

- Définir les accidents du travail, accidents du trajet et presque accidents
- Analyser un incident ou un accident du travail pour en définir les sources de dysfonctionnement
- Réaliser des comptes-rendus d'accidents exploitables
- Comprendre et maîtriser la méthode de l'arbre des causes
- Savoir évaluer et choisir des actions correctives de prévention
- Rendre les participants autonomes dans la réalisation d'une analyse critique des accidents de travail
- Faire progresser et dynamiser la culture sécurité de l'entreprise



Pour qui ?

Public :

Industriel de tout secteur.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Enjeux de la sécurité pour l'entreprise, pour le responsable, pour le salarié
- Coûts directs et indirects et le taux de cotisation liés à la non sécurité
- Définition d'un Accident du Travail et d'une Maladie Professionnelle
- Définitions et conséquences de l'accident du travail
- Identifier une situation à risque
- Facteurs potentiels d'accidents
- Sources et causes de dysfonctionnements dans la situation de travail et l'organisation de l'entreprise
- TP Vidéo INRS
- Méthode d'analyse des risques à postériori :
 - de la collecte des informations à l'arbre des causes
 - Mise en situation et étude de cas
- Proposition d'actions préventives et correctives, les 9 principes généraux de prévention
 - Choix et mise en place des actions correctives et préventives :
 - Suppression du risque
 - EPC (Equipements de Protection Collective)
 - EPI (Equipements de Protection Individuelle)
 - Information et formation
 - Suivi et évaluation des actions correctives et préventives



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Travaux pratiques, mise en situation, étude de cas
- Échanges d'expériences professionnelles

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

« À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »

EFAAT



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/>

Entreprise

Gestion des risques professionnels



ERPDU

Evaluation des Risques Professionnels - Rédaction du Document Unique

Contexte : L'évaluation des risques constitue un élément clé de la démarche de prévention des Risque Professionnels (Directive 89/391/CEE et Article L4121-1 du Code du Travail). Le Décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001 a introduit dans le Code du travail une disposition réglementaire destinée à « formaliser » cette étape cruciale de la démarche qu'est l'évaluation des risques : désormais, les résultats de cette évaluation doivent être transcrits dans un « document unique ». L'évaluation des Risques Professionnels (EvRP) consiste donc à identifier et classer les risques dans l'entreprise en vue de mettre en place des actions préventives pertinentes. La loi du 09 Novembre 2010 impose la mise en place de fiche individuelle de prévention des expositions aussi appelées « fiches de pénibilité ».



Les objectifs

Objectif principal :

Rédiger le Document Unique et le faire vivre au quotidien

Objectifs opérationnels :

- Donner les moyens de mener à bien la politique de protection de la santé et de la sécurité des salariés de votre société
- Permettre d'identifier les dangers associés à l'activité de leur entreprise
- Rédiger le Document Unique et le faire vivre au quotidien
- Intégrer la notion de pénibilité et savoir rédiger et mettre à jour les fiches individuelles de prévention d'exposition.
- Déclencher un plan de prévention pertinent pour garantir la maîtrise des risques



Pour qui ?

Public :

Membre du personnel devant effectuer l'Evaluation des Risques Professionnels, la rédaction et/ou la mise à jour du Document Unique ou des fiches individuelles de prévention ou toute personne assurant la mise en place et la pérennité de la prévention des risques professionnels au sein d'une structure: responsable sécurité, responsable qualité, chef d'établissement, membre du CSE, responsable ressources humaines.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Enjeux de l'Évaluation des Risques Professionnels
 - Définition du Risque Professionnel
 - Enjeux réglementaires : loi du 31 décembre 1991 n°91-1414, décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001
 - Enjeux juridiques, économiques et sociaux
- Évaluation des Risques Professionnels
 - Définition des notions de « danger » et « risque »
 - Composer son équipe de pilotage
 - Organiser son évaluation dans le temps
 - Identifier les postes concernés
 - Choisir sa méthode d'analyse des risques
 - Identifier les dangers et les risques associés
 - Estimer et hiérarchiser les risques : gravité des dommages en cas d'accident, fréquence d'exposition au risque
- Document Unique
 - Rédiger le Document Unique
 - Faire vivre et mettre à jour le document Unique
 - Participation du CSE
- Plan d'Action
 - Décider et préparer un plan d'Action pour maîtriser le risque
 - Construire le plan d'action
 - Suivre l'efficacité des actions choisies
- Management des Risques Santé-Sécurité
 - Identifier les acteurs internes et externes
 - Méthodes de management et retour d'expérience



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Travaux pratiques, mise en situation, étude de cas
- Échanges d'expériences professionnelles

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 habilités
Intervenant en Prévention des Risques Professionnels (IPRP) par la DREETS

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- « À la carte » : construisez votre parcours « gestion des risques professionnels »
- Nombreux cas et exercices pratiques d'application

ERPDU



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.euofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.euofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>