



PARCOURS

Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire

Parcours de formations pratiques en laboratoire de microbiologie

Contexte : Découvrez ce parcours d'acquisition de compétences : 5 formations pratiques !

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.

Ce parcours vous apporte les connaissances qui vous permettront de maîtriser toutes les étapes de l'analyse et également d'apporter la preuve de la maîtrise.



Les objectifs

Objectif principal :

Selon votre profil, choisissez dans ce parcours de 5 formations pratiques celles qui vous permettront de progresser, de maîtriser les techniques utilisées en laboratoire de microbiologie afin être opérationnel en théorie et en pratique.

Objectifs opérationnels :

Objectifs opérationnels des 5 formations de ce parcours pratique sur les fiches détaillées.



Pour qui ?

Public :

Personnel des laboratoires de microbiologie : laboratoires de contrôle des industries agroalimentaires, laboratoires d'analyses vétérinaires, laboratoire de contrôle en eau et environnement, laboratoires hospitaliers, laboratoires cosmétiques, laboratoires pharmaceutiques, ...

Prérequis :

Aucun prérequis pour la première formation de ce parcours pratique : « Techniques de base en microbiologie » (ECTB1)

Pour les 4 modules suivants, si vous n'avez pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : « Techniques de base en microbiologie » (ECTB1)



Le contenu

Contenu :

Contenu des 5 formations de ce parcours pratique sur les fiches détaillées.

- [Techniques de base en microbiologie : aliment, eau et cosmétique](#)
- [Évolution des méthodes normalisées et certifiées en microbiologie des aliments](#)
- [Techniques d'identification bactérienne : des techniques conventionnelles aux technologies de pointe](#)
- [Analyse microbiologique de l'eau : eaux de consommation humaine, eaux de baignade, eaux en établissements de santé](#)
- [Legionella : en pratique au laboratoire !](#)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Parcours construit autour de nombreux ateliers de travaux pratiques : alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

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

Mention Inter/Intra :



Durée : Parcours de 5 formations de 3 à 5 jours

Dates & lieux : dans les laboratoires de POLYTECH Lille (59) :
Dates sur les fiches détaillées

Tarif Inter : Voir fiches détaillées

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire permettant :
 - une progression individuelle au sein du groupe
 - d'être opérationnel(le) à la paillasse en fin de chaque session de ce parcours pratique

Parcours pratique



PARCOURS



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/>



Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire


ECTB1

Techniques de base en microbiologie : aliment, eau et cosmétique

Contexte : Pour les personnes n'ayant pas d'expérience en microbiologie, cette première formation du parcours pratique est un indispensable.

Cette formation pratique vous permettra de connaître et appliquer les techniques de base de microbiologie pour être opérationnel à la paillasse en fin de session.

Elle répond à vos problématiques de réorganisation de service, changement de fonction, évolution de carrière, exigences de formation du personnel dans le cadre de l'accréditation de votre laboratoire



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser les techniques de base en laboratoire de microbiologie

Objectifs opérationnels :

- Acquérir les techniques de base en laboratoire de microbiologie
- Être sensibilisé au monde microbien et connaître les principes des méthodes microbiologiques
- Être capable de travailler en condition d'aseptie
- Connaître et savoir pratiquer les dénombrements bactériens, les isolements et les repiquages



Pour qui ?

Public :

Personne n'ayant pas ou peu d'expérience en laboratoire de microbiologie: laboratoires de contrôle des industries agroalimentaires, laboratoires d'analyses vétérinaires, laboratoire de contrôle en eau et environnement, laboratoires hospitaliers, laboratoires cosmétiques, laboratoires pharmaceutiques, ...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Présentation du monde microbien
- Croissance bactérienne
- Milieux de culture : composition, principe de lecture
- Analyse microbiologique des aliments, de l'eau, de cosmétiques
- Techniques de dénombrement surface, profondeur, « spiral », NPP, filtration
- Hygiène et sécurité au laboratoire
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire : manipulations aseptiques, techniques de coloration, techniques d'isolement, de repiquage et d'orientation de diagnostic, techniques de dénombrement, techniques de filtration



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 5 jours (28h)

Dates & lieux : Lille (59) :

1 au 5 juin 2026

23 au 27 novembre 2026

Tarif Inter : 2800 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire permettant :
 - une progression individuelle au sein du groupe
 - d'être opérationnel(le) à la paillasse en fin de session

Parcours pratique



ECTB1

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/>



Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire


ECTNV

Évolution des méthodes normalisées et certifiées en microbiologie des aliments

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. La connaissance et l'application de normes (norme NF EN ISO 17025, NF ISO 7218...) vous permettent de maîtriser toutes les étapes de l'analyse et d'apporter la preuve de la maîtrise. La formation aux méthodes normalisées et certifiées est un outil essentiel pour la réussite de votre laboratoire.

Dans le parcours pratique que nous vous proposons, ce module permet aux personnes ayant les connaissances de base en microbiologie (compétences ECTB1) de connaître les méthodes normalisées et certifiées NF Validation pour les paramètres analytiques les plus régulièrement recherchés dans nos denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser les méthodes normalisées et certifiées en laboratoire de microbiologie des aliments

Objectifs opérationnels :

- Connaître les caractéristiques microbiologiques et écologiques des principaux germes responsables d'altération des produits alimentaires
- Acquérir et maintenir une qualification relative aux méthodes normalisées (AFNOR-CEN-ISO) et certifiées NF Validation pour ces germes
- Être capable de mettre en œuvre ces techniques



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle, des industries agroalimentaires, des laboratoires hospitaliers ayant une connaissance des techniques de base en microbiologie
- Responsable qualité
- Signataire
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire

Prérequis :

- Bonnes connaissances en microbiologie
- Pour les personnes n'ayant pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : [« Techniques de base en microbiologie » \(ECTB1\)](#)
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Dans le respect du contexte réglementaire (règlement européen 2073/2005) et normatif de l'accréditation (NF ISO 7218, NF EN ISO/IEC 17025, LAB GTA 59 du COFRAC...)
- Rappels sur les caractéristiques microbiologiques et écologiques des principaux germes d'altération de nos denrées alimentaires
- Méthodes normalisées et/ou certifiées NF validation concernant les germes :
 - *Salmonella*
 - *Listeria*
 - Entérobactéries et *Escherichia coli*
 - *Escherichia coli* productrice de shiga-toxines
 - Staphylocoques
 - *Bacillus cereus*
 - *Clostridium perfringens*
 - *Campylobacter*
 - *Vibrio*
 - *Cronobacter sakazakii*
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 5 jours (28h)

Dates & lieux : Lille (59) :

15 au 19 juin 2026

30 novembre au 4 décembre 2026

Tarif Inter : 2800 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire permettant :
 - une progression individuelle au sein du groupe
 - d'être opérationnel(le) à la paillasse en fin de session

Parcours pratique



ECTNV

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/>



Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire


Techniques d'identification bactérienne

Des techniques conventionnelles aux technologies de pointe

EIDEN

Contexte : Dans le parcours pratique que nous vous proposons, ce module permet aux personnes ayant les connaissances de base en microbiologie (compétences ECTB1) d'acquérir un ensemble de connaissances théoriques et pratiques en microbiologie alimentaire afin d'être techniquement opérationnel en matière d'identification. Il répond aux exigences de qualification du personnel dans le cadre de l'accréditation de votre laboratoire. Depuis les techniques pasteurienues à aujourd'hui, les nouvelles technologies qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser les techniques d'isolement, de repiquage et d'identification en laboratoire de microbiologie des aliments

Connaître les nouvelles méthodes qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires

Objectifs opérationnels :

Acquérir et savoir appliquer les techniques microbiologiques d'isolement, de repiquage et d'identification des germes d'altération des aliments.

Comprendre les nouvelles méthodes qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle, des industries agroalimentaires, des laboratoires hospitaliers ayant une connaissance des techniques de base en microbiologie
- Responsable qualité
- Signataire
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire

Prérequis :

- Bonnes connaissances en microbiologie
- Pour les personnes n'ayant pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : [« Techniques de base en microbiologie » \(ECTB1\)](#)
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Taxonomie bactérienne
- Principaux groupes bactériens
- Principales étapes de l'identification bactérienne
- Les nouvelles méthodes qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires : MALDI-TOF, PCR, séquençage à haut débit NGS (next-generation sequencing), WGS (whole genome sequencing)
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire :
 - Travail sur mélanges poly microbiens
 - Identification des bacilles Gram+ et Gram-, des coques Gram+ et des anaérobies
 - Principales étapes de l'identification bactérienne : examens microscopiques, isoléments, repiquages, tests d'orientation, identification.



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 5 jours (28h)

Dates & lieux : Lille (59) :

22 au 26 juin 2026

14 au 18 décembre 2026

Tarif Inter : 2800 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire permettant :
 - une progression individuelle au sein du groupe
 - d'être opérationnel(le) à la paillasse en fin de session
- Découvrir les méthodes qui révolutionnent l'investigation microbiologique de nos

Parcours pratique



EIDEN

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/>



Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire


EECHEES

Analyse microbiologique de l'eau :

**eaux de consommation humaine, eaux de baignade,
eaux en établissements de santé**

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

Dans le parcours pratique que nous vous proposons, ce module permet aux personnes ayant les connaissances de base en microbiologie (compétences ECTB1) de connaître les méthodes normalisées et certifiées NF Validation pour les paramètres analytiques recherchés dans les eaux de consommation humaine, les eaux de baignade, les eaux en établissements de santé.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser l'analyse microbiologique de l'eau : eaux de consommation humaine, eaux de baignade, eaux en établissements de santé

Objectifs opérationnels :

- Acquérir et maintenir une compétence dans les techniques bactériologiques de l'analyse de l'eau
- Être capable de mettre en œuvre ces techniques
- Mettre à jour ses connaissances en matière de réglementation



Pour qui ?

Public :

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

Prérequis :

- Bonnes connaissances en microbiologie
- Pour les personnes n'ayant pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : [« Techniques de base en microbiologie » \(ECTB1\)](#)
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Réglementation relative aux eaux de consommation, eaux de baignade et eaux en établissements de santé
- Prélèvements en vue de l'analyse : réglementation, bonnes pratiques...
- Méthodes normalisées de l'ensemble des paramètres bactériologiques :
 - Germes viables (GV) à 22 °C et 36 °C
 - *Escherichia coli*
 - *Pseudomonas aeruginosa*
 - *Staphylococcus aureus*
 - Spores d'anaérobies sulfite réducteurs
 - Enterocoques
- Méthodes validées
- Bactériologie, épidémiologie et écologie de ces micro-organismes
- Contrôles qualité interne
- Essais Inter Laboratoire (EIL)
- Nombreux travaux pratiques sur les techniques bactériologiques
- Travaux dirigés :
 - quelle(s) analyse(s), quelle(s) modalité(s) de prélèvement adopter, où prélever dans différents cas concrets ?
 - stratégie d'échantillonnage dans différents cas concrets
 - comprendre et interpréter les résultats d'analyses



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 4 jours (24h)

Dates & lieux : Lille (59) :

8 au 11 juin 2026

7 au 10 décembre 2026

Tarif Inter : 2450 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

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

Parcours pratique



EECHEES

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/>



Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire


Legionella : en pratique au laboratoire !

ELEGMNV

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

Dans le parcours pratique que nous vous proposons, ce module permet aux personnes ayant les connaissances de base en microbiologie (compétences ECTB1) de connaître les méthodes classiques et moléculaires de recherche et dénombrement des *Legionella*.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser l'analyse de *Legionella*

Objectifs opérationnels :

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



Pour qui ?

Public :

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

Prérequis :

- Bonnes connaissances en microbiologie
- Pour les personnes n'ayant pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : [« Techniques de base en microbiologie » \(ECTB1\)](#)
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

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



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

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

Mention Inter/Intra :



Durée : 3 jours (18h)

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

Tarif Inter : 2095 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

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

Parcours pratique



ELEGMNV

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/>



Laboratoire d'analyses

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, 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

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : 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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EINCERT

Incertitudes de mesure en microbiologie alimentaire

Contexte : Selon la norme ISO 17025, les laboratoires accrédités doivent évaluer l'incertitude de mesure. Cette formation concrète vous permettra de comprendre les exigences et de mettre en oeuvre la norme NF EN ISO 19036 pour l'estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre en conformité avec les exigences de l'accréditation ISO 17025, du LAB REF 02 et les recommandations du LAB GTA 59 en matière d'incertitudes de mesure en microbiologie alimentaire.

Objectifs opérationnels :

- Identifier les nouveautés de la version 2019 de la norme des incertitudes de mesure ISO 19036
- Définir les outils à mettre en place au laboratoire afin de réaliser une mise à jour des incertitudes
- Utiliser les données de surveillance afin d'alimenter les calculs d'incertitude
- Répondre aux exigences de l'accréditation ISO 17025, LAB REF 02 et aux recommandations du LAB GTA 59



Pour qui ?

Public :

Directeur, responsable technique et technicien de laboratoire, responsable qualité et assistant qualité de laboratoire ayant une connaissance des analyses de microbiologie alimentaire.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Les exigences de la norme ISO 17025, LAB REF 02 et les recommandations du LAB GTA 59

Incertitudes de mesure :

- Nouveautés de la version 2019 de la norme ISO 19036
- Les différentes composantes de l'incertitude de mesure
- Méthodes de contamination des échantillons et stress bactérien
- Mise en place d'outils pour compléter le calcul d'incertitudes grâce aux contrôles qualité,
- Etudes de cas, mises en pratique et utilisation d'outils statistiques



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Exercices sur les différents points à maîtriser.
- Supports de cours et remise de fichiers pour application

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 :



Nous consulter

Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :
7 septembre après-midi 2026

Tarif Inter : 595 € 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
- « A la carte » : construisez votre parcours « pathogènes » à la carte



EINCERT



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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EVERIF

Vérification de méthode en microbiologie alimentaire

Selon la norme ISO 17025

Contexte : Selon la norme ISO 17025, les laboratoires accrédités doivent procéder à la vérification des méthodes d'analyse de leur portée. Cette formation concrète vous permettra de comprendre les exigences et de mettre en oeuvre la norme NF EN ISO 16 140-3 pour la vérification de méthodes de référence et de méthodes alternatives validées.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre en conformité avec les exigences de l'accréditation ISO 17025, du LAB REF 02 et les recommandations du LAB GTA 59 en matière de vérification de méthode en microbiologie alimentaire.

Objectifs opérationnels :

- Identifier les exigences de la norme ISO 16140-3 de vérification de méthode en microbiologie alimentaire
- Être en capacité de réaliser une vérification de méthode qualitative, quantitative et de confirmation selon l'ISO 16140-3
- Utiliser des outils pour la vérification de méthode
- Répondre aux exigences de l'accréditation ISO 17025, LAB REF 02 et aux recommandations du LAB GTA 59



Pour qui ?

Public :

Directeur, responsable technique et technicien de laboratoire, responsable qualité et assistant qualité de laboratoire ayant une connaissance des analyses de microbiologie alimentaire.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Les exigences de la norme ISO 17025, LAB REF 02 et les recommandations du LAB GTA 59

Vérification de méthode :

- Validation et vérification de méthode
- Les exigences de la norme ISO 16140-3
- Le plan d'expérience pour une vérification de méthode qualitative
- Les protocoles 1, 2 et 3 de vérification de méthode qualitative
- Plan d'expérience pour une vérification de méthode quantitative,
- Protocoles de vérification des méthodes quantitatives,
- Protocole de vérification d'une méthode de confirmation,
- Etudes de cas, mises en pratique et utilisation d'outils statistiques



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Exercices sur les différents points à maîtriser.
- Supports de cours et remise de fichiers pour application

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :
8 septembre 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
- « A la carte » : construisez votre parcours « pathogènes » à la carte



EVERIF



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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EMILI

Contrôle qualité des milieux de culture

Selon norme NF EN ISO 11 133

Contexte : La relation client-fournisseur impose une prestation analytique la plus fiable possible. Dans ce contexte, la qualité des milieux de culture est essentielle. L'application de la norme NF EN ISO 11 133 vous permet de maîtriser toutes les étapes de la fabrication et du contrôle de milieux de culture.



Les objectifs

Objectif principal :

Comprendre et appliquer la norme relative aux essais de performance des milieux de culture

Objectifs opérationnels :

- Connaître et utiliser les référentiels, dont la norme NF EN ISO 11 133, ainsi que ses exigences en matière de fabrication et de contrôle des milieux de culture
- Comprendre et appliquer la norme relative aux essais de performance des milieux de culture



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de laboratoire participant directement ou indirectement au contrôle qualité des milieux de culture (directeur, cadre, responsable qualité, technicien de laboratoire)

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Présentation des référentiels relatifs aux essais de performance des milieux de culture (NF EN ISO 11 133)
- Fabrication des milieux de culture
- Essais de performance des milieux de culture : pH, test de stérilité, test de fertilité (productivité, sélectivité, spécificité)
- Travaux dirigés : les essais de performance des milieux de cultures solides et liquides.



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 :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

26 mars 2026

13 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



EMILI

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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



ECERA

Analyse microbiologique des aliments : calcul, résultats et interprétation

Selon la norme NF EN ISO 7218

Contexte : La relation client-fournisseur impose une prestation analytique la plus fiable possible. La mise sous assurance qualité et/ou l'accréditation de votre laboratoire répondent à cette problématique. Cette formation aux calculs, résultats et interprétations de l'analyse microbiologique est un outil essentiel pour répondre aux exigences normatives (NF EN ISO 7218...) dans ce domaine.



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

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



Pour qui ?

Public :

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

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

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



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

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

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



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/>

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



ECERE

Legionella : calcul, résultat 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 *Legionella* est un outil essentiel pour répondre aux exigences normatives (NF EN ISO 8199, NF T 90-431, LAB GTA 23 du COFRAC...) dans ce domaine.



Les objectifs

Objectif principal :

Être capable de réaliser les calculs, d'exprimer les résultats selon les exigences des référentiels relatifs à l'analyse des *Legionella*

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences des normes NF EN ISO 8199, NF T 90-431, LAB GTA 23 du COFRAC en matière de calcul et de résultats d'analyses des *Legionella*
- Être capable de réaliser les calculs et d'exprimer les résultats
- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses des *Legionella*



Pour qui ?

Public :

- Technicien et responsable de laboratoire, responsable qualité, signataire
- Type d'établissement : établissement de santé et laboratoire de contrôle eau et environnement

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Rappels :
 - Analyse microbiologique *Legionella* (norme NF T 90-431)
 - Repérage des colonies caractéristiques de *Legionella*
 - Confirmation et dénombrement des *Legionella*
 - Identification des *Legionella pneumophila*
- Contexte normatif : NF EN ISO 8199, NF T 90-431, LAB GTA 23 du COFRAC
- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses. Règles de calculs, commentaires et expression des résultats :
 - Cas des eaux propres : boîtesensemencées en direct, boîtes issues des filtrations
 - Cas des eaux sales : boîtesensemencées en direct, boîtes issues de la concentration (avec et sans traitement)
- 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 :

2 avril 2026

17 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



ECERE

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/>

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



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 détermination des durées de vie des aliments

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'Previous

Tests de vieillissement

- Validation et vérification de la Durée de Vie

Microbiologie 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/>

Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EPREL

Prélèvement d'échantillons : aliment et surface

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. La connaissance et l'application de la réglementation et des normes (règlement européen 2073/2005, norme NF EN ISO CEI 17025, norme NF ISO 7218, LAB GTA 59 du COFRAC...) vous permettent de maîtriser toutes les étapes de l'analyse, en particulier celle du prélèvement d'échantillon.



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître les exigences normatives relatives au prélèvement d'échantillons dans un laboratoire de microbiologie alimentaire

Objectifs opérationnels :

Connaître et appliquer les exigences normatives relatives au prélèvement d'échantillons dans un laboratoire de microbiologie alimentaire



Pour qui ?

Public :

Personnel de laboratoire responsable du prélèvement des échantillons sur site, technicien préleveur

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Analyse d'un produit alimentaire : principe et but
- Exigences normatives relatives aux prélèvements des aliments (norme NF EN ISO CEI 17025, norme NF ISO 7218, LAB GTA 59 du COFRAC...)
- Différentes étapes du prélèvement :
 - Élaboration du diagramme
 - Bonnes Pratiques pour chaque étape
- Prélèvement de surface : contexte réglementaire (règlement européen 2073/2005) et normatif (ISO 17604 – ISO 18593)



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 :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

24 mars 2026

15 septembre 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



EPREL

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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



EPRIS

Prise d'essai en microbiologie des aliments

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. La connaissance et l'application de normes (norme NFENISO 7218, NF ISO 6887...) vous permettent de maîtriser toutes les étapes de l'analyse, en particulier celle de la préparation de la suspension mère et des dilutions.



Les objectifs

Objectif principal :

Acquérir et maintenir une qualification relative à la préparation de la suspension mère et des dilutions selon les normes NF ISO 6887

Objectifs opérationnels :

- Acquérir et maintenir une qualification relative à la préparation de la suspension mère et des dilutions selon les normes NF ISO 6887
- Être capable de réaliser les prises d'essai en laboratoire de microbiologie des aliments



Pour qui ?

Public :

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

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Rappels :
 - Analyse d'un produit alimentaire
 - Prise d'essai : exigences générales de la norme NF EN ISO 7218
- Préparation de la prise d'essai. Suspension mère et dilutions en vue de l'examen microbiologique selon :
 - NF ISO 6887-1 : règles générales
 - NF ISO 6887-2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés
 - NF ISO 6887-3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche
 - NF ISO 6887-4 : règles spécifiques pour la préparation de produits variés
 - NF ISO 6887-5 : règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers
 - NF ISO 6887-6 : règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés au stade de production primaire



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 :

19 mars 2026

17 septembre 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



EPRIS

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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



ERCAM

Réglementation hygiène, critères et interprétation des résultats d'analyses

Contexte : Vous êtes responsable du secteur agroalimentaire, cette formation vous permettra de :

- Faire le point des exigences réglementaires auxquelles vous devez satisfaire : Paquet Hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), méthode HACCP
- Répondre à vos interrogations relatives aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (Règlement européen 2073/2005)
- Mettre en place et suivre les auto-contrôles obligatoires et notamment l'analyse microbiologique
- Comprendre vos résultats d'analyses et ainsi d'envisager les actions d'amélioration à mettre en place en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans votre établissement



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître la réglementation relative à l'hygiène des aliments en vigueur et comprendre et interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques afin de mettre en place les actions d'amélioration adaptées sur le terrain

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences du Paquet Hygiène
- Connaître la réglementation française et le « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS)
- Connaître le règlement (CE) 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques
- Faire le point sur les problématiques critères et analyses microbiologiques, au travers des textes
- Comprendre les résultats d'analyses microbiologiques et

Agroalimentaire, Restauration, Distribution, Industrie (PMS, HACCP, etc.)



Pour qui ?

Public :

- Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique...) : Directeur, responsable qualité, responsable HACCP
- Responsable, technicien et préleveur des organismes officiels de contrôle et d'analyses

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Le « paquet Hygiène » : architecture, présentation des textes européens. Les textes français.
- Les exigences réglementaires : l'HACCP, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Le Règlement (CE) 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques
- Les critères de sécurité et les critères d'hygiène des procédés
- Synthèse des différentes Notes de Service de la Direction Générale de l'Alimentation et des avis et recommandations de l'ANSES dont l'Avis du 18 Janvier 2007 relatif à la demande de création de documents de référence concernant les flores microbiennes
- L'analyse microbiologique dans le contexte du Paquet Hygiène et du PMS
- L'analyse microbiologique : principe et but
- Les résultats d'analyses : comment lire et interpréter un bulletin d'analyse ?
- Comment envisager les actions d'amélioration ?
- Travaux dirigés sur base de vos résultats



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 : 1,5 jour (10h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
16 et 17 mars 2026
5 et 6 octobre 2026

Tarif Inter : 1380 € 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
- « A la carte » : construisez votre parcours « expert » à la carte



ERCAM

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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



Réglementation hygiène des aliments

EREGL

Contexte : Vous êtes responsable dans le secteur agroalimentaire, cette formation vous permettra de faire le point des exigences réglementaires auxquelles vous devez satisfaire (Paquet Hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), méthode HACCP) et de devenir acteur de la sécurité des aliments



Les objectifs

Objectif principal :

Connaître la réglementation relative à l'hygiène des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences du « Paquet Hygiène »
- Connaître la réglementation française et le « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS)



Pour qui ?

Public :

- Responsable du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, cuisine centrale, cuisines satellite, logistique...) : Directeur, responsable qualité, responsable HSQE, responsable HACCP
- Responsable, technicien et préleveur des organismes officiels de contrôle et d'analyses

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

Réglementation relative à l'hygiène des aliments :

- Exigences du Paquet Hygiène
- Réglementation française
- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Autocontrôles
- Procédures et documents d'enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire
- Gestion des produits non conformes



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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 0,5 jour (3h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

16 mars 2026

5 octobre 2026

Tarif Inter : 595 € 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
- « A la carte » : construisez votre parcours « expert » à la carte



EREGL



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/>



Laboratoire d'analyses

Expert en laboratoire



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 :



Nous consulter

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
- « A la carte » : construisez votre parcours « expert » à la carte



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/>



Laboratoire d'analyses

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 aérorefrigérantes (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 aérorefrigérantes. Personnel ayant en charge le prélèvement en vue de l'analyse *Legionella*.

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/>

Laboratoire d'analyses

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 :



Nous consulter

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/>



Laboratoire d'analyses

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 empoussièrisme 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/>



Laboratoire d'analyses

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/>



Laboratoire d'analyses

Micro-organismes pathogènes



Listeria

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

EPATL

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 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'État 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*
- Méthodes 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/>



Laboratoire d'analyses

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 micro-organismes 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'État 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 de 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/>



Laboratoire d'analyses

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 *Cronobacter sakazaki*

Objectifs opérationnels :

- Appréhender le risque *Cronobacter sakazakii* 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'État 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 de *Cronobacter sakazakii*
- Écologie, survie et multiplication de *Cronobacter sakazakii* dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence de *Cronobacter sakazakii*



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/>



Laboratoire d'analyses

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 micro-organismes 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'État 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 de *Vibrio* pathogènes dans les aliments
- Toxinogénèse et mise en évidence des toxines
- Méthodes de mise en évidence de *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/>



Laboratoire d'analyses

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 micro-organismes 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'État 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 de *Bacillus cereus*
- Écologie de *Bacillus cereus*
- Survie et multiplication de *Bacillus cereus* dans les aliments
- Méthode de dénombrement de *Bacillus cereus*
- Méthodes de mise en évidence des entérotoxines de *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/>



Laboratoire d'analyses

Micro-organismes pathogènes



EPCYE

Campylobacter, Yersinia et Escherichia coli productrices 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 micro-organismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

- Appréhender les risques *Campylobacter*, *Yersinia* et *Escherichia coli* productrices 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'État 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*
- Écologie de *Yersinia*
- Survie et multiplication de *Yersinia* dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence de *Yersinia*

• Escherichia coli productrices de Shiga-toxine :

- Bactériologie et épidémiologie des *Escherichia coli* productrices de Shiga-toxine
- Écologie, survie et multiplication des *Escherichia coli* productrices de Shiga-toxine dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence des *Escherichia coli* productrices 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/>

Laboratoire d'analyses

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 micro-organismes émergents, les pathogènes et l'écologie des denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Approfondir ses connaissances sur *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'État 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 de *Salmonella* dans les aliments
- Méthodes de mise en évidence de *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/>

