

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/>

