

Entreprise

Expert en laboratoire



E7218

NF EN ISO 7218 et LAB GTA 59

Bonnes pratiques et accréditation des laboratoires de microbiologie alimentaire

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



Les objectifs

Objectif principal :

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

Objectifs opérationnels :

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



Pour qui ?

Public :

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

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

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



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

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

Modalités d'évaluation :

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

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : DISTANCIEL :
3 novembre 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

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



E7218



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

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

