



# Formations

## Sécurité des aliments

Micro-organismes pathogènes

A LA  
CARTE

### *Campylobacter, Yersinia, Escherichia coli entérohémorragiques*

#### 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.

#### Public

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

#### Pré-requis

Une formation en microbiologie générale de base est souhaitée

#### Objectifs

Connaître les principaux micro-organismes pathogènes rencontrés dans les aliments.  
Connaître la bactériologie, les capacités de survie et de multiplication des micro-organismes pathogènes dans les aliments.  
Disposer des dernières données épidémiologiques.  
Acquérir les méthodes classiques et nouvelles de mise en évidence des micro-organismes pathogènes et de leurs toxines dans les aliments.

#### Contenu

##### ***Campylobacter :***

Bactériologie et épidémiologie des *Campylobacter*.  
Ecologie de *Campylobacter*. Analyse du risque. Survie de *Campylobacter* dans les aliments.  
Méthodes de mise en évidence de *Campylobacter*.

##### ***Yersinia:***

Bactériologie et épidémiologie des *Yersinia*. Ecologie de *Yersinia*.  
Survie et multiplication de *Yersinia* dans les aliments.  
Méthodes de mise en évidence de *Yersinia*.

##### ***Escherichia coli entérohémorragiques :***

Bactériologie et épidémiologie des EHEC  
Ecologie, survie et multiplication des EHEC dans les aliments.  
Méthodes de mise en évidence des EHEC

##### **Démonstrations**

Tourner la page →



# Formations

## Sécurité des aliments

### Intervenants

Experts reconnus du secteur concerné : responsables d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention, de contrôle et de gestion de crise.

### Méthodes pédagogiques

Exposés théoriques suivis de discussions.  
Echanges d'expériences professionnelles.  
Supports de cours.  
Attestation de formation.  
Evaluation des acquis du stagiaire.



### Peut être suivie de la formation « Salmonella (code PASA) »

*Formations organisées consécutivement dans le temps afin de vous assurer un seul déplacement.*

**Construisez votre parcours « Pathogènes » à la carte :  
réduction dès 2 inscriptions, nous consulter.**

Dates :  
**17 novembre 2020**

Lieu : **Lille (59)**  
Durée : **1 jour (7h)**  
Prix : **620 € HT**



Code : **PCYE**

Contact administratif : 07 61 80 70 14 • E-mail : [formation@alpagroupe.fr](mailto:formation@alpagroupe.fr) • Contact commercial : 06 07 88 97 82