

## Microbiologie, du laboratoire au terrain

### Connaître et Comprendre

#### Contexte

De nombreuses analyses microbiologiques sont réalisées par les entreprises : sont-elles toutes nécessaires et sont-elles optimisées ? Détecte-t-on toutes les bactéries présentes ? Qu'apportent les observations en laboratoire à vos applications sur le terrain ?

#### Objectifs

- Le concept des bactéries viables non cultivables (VNC) : que faut-il en penser ?
- Quelles sont les incidences des opérations de sanitation sur les bactéries VNC ?
- Les plans d'échantillonnage : révélateur des pratiques du terrain
- Les pathogènes et l'environnement : une nécessité !

### Programme de la journée de formation

🕒 09h30-10h00 : Accueil autour d'un café

10h00-11h15 : Des bactéries viables non cultivables (VNC) : mythe ou réalité ?

Que faut-il comprendre lorsqu'on parle de bactéries viables non cultivables ?  
Existe-t-il des méthodes pour mettre en évidence ces bactéries ?  
Quelles conséquences si les bactéries VNC existent ?

*Sophie CALLIER, Chef du Laboratoire d'ASEPT*

11h15-12h30 : Les bactéries VNC en industrie

Des bactéries VNC sont-elles présentes en IAA et en cuisine collective ?  
Quelle influence ont les opérations de sanitation sur ces bactéries ?  
Conséquences vis-à-vis du risque alimentaire ?

*Sophie CALLIER, Chef du laboratoire d'ASEPT*

🕒 12h30-13h30 Déjeuner Plateau Repas

13h30-14h45 : Les plans d'échantillonnage à mettre en oeuvre

Quelles analyses réaliser (micro-organismes et méthodes) ?  
Quelle fréquence d'analyse ?  
Nouvelles exigences réglementaires en relation avec IFS et BRC

*Muriel COIGNARD, Consultante en microbiologie du pôle FCE d'ASEPT*

Pause

15h00-16h00 : La détection des micro-organismes pathogènes dans l'environnement

Nouveaux micro-organismes à rechercher dans l'environnement : *Enterobacter sakazakii*, *Listeria monocytogenes*  
Méthodologies d'analyses propres à l'environnement  
De l'utilité des prélèvements d'environnement pour la sécurité du produit alimentaire

*Muriel COIGNARD, Consultante en microbiologie du pôle FCE d'ASEPT*

🕒 16h00-16h30 : Questions – Débats

**200 euros HT**

**Moyens pédagogiques** : Le principe d'une alternance entre animation et discussion autour des thèmes retenus est la clé du succès de cette journée. Interventions concrètes et illustrées par le savoir-faire des intervenants et des retours d'expériences des participants et des intervenants. Présentations uniquement par visioprojection.

**Minimum de participants** : 10 personnes, maxi 35 personnes

**Pour toute question complémentaire** : [contact@asept.fr](mailto:contact@asept.fr)

**Prix** : Formation : 200 euros HT (239,20 euros TTC) TVA 19,6%,

Adresser votre demande de participation *accompagnée de son règlement* à l'ordre de : **ASEPT SAS**. Réduction de 10% pour une deuxième inscription de la même entreprise.

**Plan d'accès et liste d'hôtels** fournis avec votre inscription ou sur <<http://www.asept.fr/pages/plan-daccE8s.php>>

**Divers** : Pauses et déjeuner (plateau-repas rapide et convivial) pris en commun. Prise de notes souhaitable. Pas de remise de document écrit.

**Organisme de formation** : Numéro de déclaration d'existence enregistré auprès de la Préfecture de la Région des Pays de Loire : 52 53 0040853 – Convention de formation transmise sur demande.



## Bulletin d'inscription

### Microbiologie, du laboratoire au terrain

Laval, le 20 novembre 2007 (9h30-16h30)

A retourner ou à photocopier à :

ASEPT SAS - BP 2047 - 53020 LAVAL CEDEX 9

Tél. 02 43 49 22 22 - Fax : 02 43 53 36 53 - E-mail : [contact@asept.fr](mailto:contact@asept.fr) Internet : <http://www.asept.fr>

Nom : .....

Prénom : .....

Fonction : .....

Entreprise : .....

Adresse : .....

.....

.....

Tél. : ..... Fax : .....

E-mail : .....

N° identification TVA : .....

*(indispensable pour la prise en charge de votre inscription)*

**Date et signature :**

Cachet de l'entreprise