

FORMATION

Techniques de laboratoire en microbiologie des aliments

Du 19 au 23 août 2019

Au Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement

Avaradoha

Objectifs :

- ◆ Accompagner le client dans la mise en place de son laboratoire d'autocontrôle
- ◆ Optimiser la maîtrise des 5M selon les recommandations de la NF EN ISO 7218

Public cible :

- ◆ Responsable laboratoire
- ◆ Responsable qualité,
- ◆ Techniciens de laboratoire



Programme :

- ⇒ Rappel des notions de base en microbiologie alimentaire
- ⇒ Pratique de la production et conditions de conservation des milieux de culture
- ⇒ Rappel sur la manutention des objets soumis à essais
- ⇒ Organisation d'une série d'analyse
- ⇒ Techniques de microbiologie alimentaire: pesée, dilution, ensemencement en inclusion, par étalement, pré-enrichissement, enrichissement et confirmation Salmonella, listeria monocytogenes
- ⇒ Moyens de maîtrise de la qualité des essais

Coût de formation :

2 500 000 Ar / personne
Déjeuner offert

Formateur :

Jackson MAHAZOSAOTRA
Responsable Technique LHAE

Institut Pasteur de Madagascar