

L'établissement de la durée de vie d'une denrée alimentaire est de la **responsabilité de son fabricant**. La détermination de cette durée de vie mais aussi sa maîtrise sont donc très importantes.

Pour y aboutir, les entreprises disposent de différents outils (tests de vieillissement, microbiologie prévisionnelle, etc.) et doivent tenir à jour des éléments de preuve pour les services de contrôle ou les auditeurs de référentiels privés.

Le RMT\* QUALIMA se consacre à ces outils et à leur articulation afin de :

- valider des mesures de maîtrise de la qualité et de la sécurité microbiologiques des aliments ;
- valider des procédés en tenant compte de leur impact sur la physiologie bactérienne ;
- optimiser des plans de vérification et de surveillance.

Dans ce cadre, le RMT a élaboré, avec la DGAL, une **mallette pédagogique** qui vise à former les inspecteurs et les opérateurs aux outils de détermination et aux moyens de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

Nous vous proposons donc de venir vous former auprès de Catherine Denis d'ACTALIA, co-animatrice du RMT QUALIMA.

\* Les RMT (Réseaux Mixtes Technologiques) sont labellisés par le Ministère de l'Agriculture et animés par l'ACTIA. Ils réunissent des experts d'une thématique au niveau national.

## PROGRAMME

- 8 h 30 Accueil  
8 h 45 Contexte Réglementaire  
Caractérisation Produits  
- *Focus mesures d'aw et de pH*  
Test de vieillissement  
Autocontrôles  
Déjeuner  
13 h 30 Test de croissance  
Microbiologie Prévisionnelle  
Comment articuler ces outils ?  
16 h 30 Bilan  
- *Questions / Réponses*  
- *Questionnaire d'évaluation*

## MODALITES

Documents : Le support de formation sera remis à chaque stagiaire sous format papier. Une attestation de présence sera également remise.

Orientation pédagogique : alternance de théorie et de mise en pratique via des études de cas

Public : assistants et responsables qualité

Pré-requis : Connaissances HACCP

Réf : 17F11A

## Formation Inter-entreprises DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS : OUTILS DE DETERMINATION ET DE VERIFICATION

Mardi 14 Novembre 2017

Lieu



ZI Est – Rue Jacquart  
62217 TILLOY LES MOFFLAINES

TARIF (\*) : 450 € HT  
250 € HT pour les adhérents  
(\* ) Déjeuner compris

Nombre de places limité, Formation réservée en priorité aux membres de la plateforme d'audits croisés de l'ADRIANOR

Inscription à l'Adresse ci-dessous :

Contact : Véronique LARDIER  
ADRIANOR

ZI Est - Rue Jacquart  
62217 TILLOY LES MOFFLAINES

v.lardier@adrianor.com

Tél. : 03 21 24 81 03 - Fax : 03 21 48 10 94

[www.adrianor.com](http://www.adrianor.com)

N° Existence : 31620054162

N° TVA : FR 35212040600025

Formation : 17F11A

A Retourner par courrier à :

Ou par Fax au : 03 21 48 10 94

Ou [v.lardier@adrianor.com](mailto:v.lardier@adrianor.com)

**ADRIANOR**

Rue Jacquart – ZI Est

62217 TILLOY LES MOFFLAINES

**Formation Inter-entreprises :**

**Durée de vie microbiologique des aliments : outils de détermination et de vérification**

**Le 14 Novembre 2017**

**PARTICIPANT**

Mme  M. Nom : ..... Prénom : .....  
Fonction : ..... Service : .....  
Responsable hiérarchique :  Mme  M. Nom : .....Prénom : .....Fonction : .....  
Responsable Formation :  Mme  M. Nom : .....Prénom : .....Fonction : .....  
Personnes chargée de suivre le dossier (si différente) :  
 Mme  M. Nom : .....Prénom : .....Fonction : .....

**ENTREPRISE**

Raison sociale : ..... Activité ..... Effectif .....  
Adresse : .....Code postal : ..... Ville : .....  
Tél. : ..... Fax : .....  
Code T.V.A. Européen ..... N° SIRET : .....

**REGLEMENT**

Remet ci-joint un chèque de ..... € TTC (TVA 20%) à l'ordre de « ADRIANOR », si les frais sont pris en charge par la société

Ce chèque correspond aux frais d'animation d'enseignement, de documentation et au repas du midi.  
L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste vous sera communiquée à la réservation)

Le règlement sera effectué par votre fonds de financement

Organisme

Adresse

Code Postal

Ville

Votre n° d'adhérent

Tél.

Fax

Date d'envoi de la prise en charge

n° de DPC

(à indiquer impérativement pour que la facture soit adressée à l'organisme de formation)

Fait à le

Signature  
et cachet

La signature de ce bulletin implique l'acceptation de vente suivante :

**Toute inscription annulée dans les six jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation totale du stage.**

L'ADRIANOR se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

**Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.**

**DOCUMENTS LEGAUX :** Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue selon les textes en vigueur vous est adressée en 2 exemplaires dont une est à nous retourner signée et revêtue du cachet de l'entreprise.

La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme de stage.