

Microbiologie des aliments : Maîtrisez les risques biologiques et garantissez la sécurité sanitaire

Lien : https://afrique-formation.com/formation/microbiologie-des-aliments-maitrisez-les-risques-biologiques-et-garantissez-la-securite-sanitaire

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AGR49

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les bases de la microbiologie alimentaire
- Identifier les principaux micro-organismes contaminants
- Maîtriser les sources de contamination des aliments
- Appliquer les méthodes de conservation efficaces
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène
- Utiliser le système HACCP pour maîtriser les risques
- Interpréter les résultats des analyses microbiologiques
- Respecter les normes et réglementations en vigueur

POUR QUI ?

- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Techniciens et ingénieurs agroalimentaires
- Responsables production alimentaire
- Laborantins et techniciens de laboratoire
- Toute personne travaillant dans l’industrie agroalimentaire

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la microbiologie alimentaire

- Rôle des micro-organismes dans les aliments
- Enjeux sanitaires et industriels
- Importance de la maîtrise microbiologique

2 / Les principaux micro-organismes alimentaires

- Bactéries pathogènes et d'altération
- Levures et moisissures
- Virus et parasites alimentaires

3 / Sources de contamination alimentaire

- Contaminations primaires et secondaires
- Contamination croisée
- Rôle de l'environnement et du personnel

4 / Croissance microbienne dans les aliments

- Conditions de développement des micro-organismes
- Facteurs intrinsèques et extrinsèques
- Courbes de croissance bactérienne

Afrique Formation

5 / Altération des aliments

- Mécanismes d’altération microbiologique
- Conséquences sur la qualité des produits
- Signes visibles de détérioration

6 / Micro-organismes pathogènes et risques sanitaires

- Toxi-infections alimentaires
- Principaux agents pathogènes (Salmonella, Listeria…)
- Impact sur la santé publique

7 / Méthodes de conservation des aliments

- Traitements thermiques
- Réfrigération et congélation
- Additifs et conservateurs

8 / Hygiène et bonnes pratiques de fabrication (BPF)

- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Prévention des contaminations

9 / Analyse microbiologique des aliments

- Méthodes de prélèvement
- Techniques de laboratoire
- Interprétation des résultats

10 / Système HACCP et maîtrise des dangers microbiologiques

- Identification des points critiques
- Mise en place des CCP

Afrique Formation

- Surveillance et contrôle

11 / Normes et réglementation en microbiologie alimentaire

- Normes ISO et réglementations européennes
- Exigences de sécurité alimentaire
- Contrôles officiels

12 / Gestion des risques microbiologiques

- Analyse des dangers
- Plan de maîtrise sanitaire
- Amélioration continue

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

01 au 10 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 07 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 Mai au 02 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 28 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 22 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AGR49
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation