AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Microbiologie Alimentaire : Maîtriser le Risque Biologique, de la Fourche à la Fourchette

Lien : https://afrique-formation.com/formation/microbiologie-alimentaire-maitriser-le-risque-biologique-de-la-fourche-a-la-fourchette

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA33

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Identifier les grandes familles de micro-organismes (utiles, altération, pathogènes)
- Expliquer l'influence du pH, de la température et de l'Aw sur la croissance microbienne
- Distinguer les flores responsables des fermentations de celles causant des maladies
- Décrire les principaux germes pathogènes (Listeria, Salmonella) et leurs sources
- Comprendre les principes de la conservation par la chaleur, le froid et la formulation
- Définir ce qu'est un biofilm et l'importance du nettoyage/désinfection
- Interpréter des résultats d'analyses microbiologiques selon la réglementation
- Appliquer les principes de base de l'hygiène pour prévenir les contaminations
- Comprendre la logique de l'HACCP pour la maîtrise des dangers biologiques

POUR QUI ?

- Opérateurs de production et conducteurs de ligne en IAA
- Techniciens qualité débutants et assistants laboratoire
- Étudiants en filière agroalimentaire (BTS, DUT, Licence Pro)
- Artisans des métiers de bouche (Traiteurs, Bouchers, Boulangers)
- Personnels de la restauration collective
- Nouveaux arrivants dans le secteur alimentaire (reconversion)

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction au monde microbien

- Classification : Bactéries, Levures, Moisissures, Virus, Protozoaires
- Taille et morphologie : Cocci, Bacilles, Spores, Hyphes
- Ubiquité : présence dans l'air, l'eau, le sol et sur les matières premières

2 / Physiologie bactérienne et Croissance

- La courbe de croissance : phases de latence, exponentielle, stationnaire, déclin
- Reproduction par scissiparité et temps de génération
- La Sporulation : mécanisme de survie et résistance extrême

3 / Facteurs influençant le développement microbien (Intrinsèques)

- Activité de l'eau (Aw) : besoins en eau libre selon les germes
- pH et Acidité : développement en milieu acide ou neutre
- Potentiel Redox et structure de l'aliment

4 / Facteurs influençant le développement microbien (Extrinsèques)

- Température : Psychrotrophes (froid), Mésophiles (ambiant), Thermophiles (chaud)
- Atmosphère gazeuse : Aérobie, Anaérobie, Microaérophile
- Humidité relative de l'environnement

Afrique Formation

5 / Les micro-organismes utiles : Fermentations

- Bactéries lactiques (Yaourt, Fromage, Saucisson) : acidification et conservation
- Levures (Pain, Vin, Bière) : fermentation alcoolique et production de gaz
- Moisissures d'affinage (Bleu, Camembert) : rôle organoleptique

6 / Les micro-organismes d'altération (Spoilage)

- Dégradation des protéines (Putréfaction) et des lipides (Rancissement)
- Flores spécifiques : Pseudomonas (viande), Levures osmotolérantes (jus)
- Conséquences économiques : rejet, gaspillage, perte d'image

7 / Les Pathogènes majeurs et les TIAC

- Définition d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)
- Bactéries : Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli, Staphylococcus aureus
- Virus (Norovirus, Hépatite A) et Parasites (Toxoplasma, Anisakis)

8 / Les moyens de conservation par la chaleur

- Pasteurisation : destruction des formes végétatives (< 100°C)
- Stérilisation (Appertisation) : destruction des spores (> 100°C)
- Notion de Valeur Pasteurisatrice (VP) et Valeur Stérilisatrice (F0)

9 / Les moyens de conservation par le froid et autres

- Réfrigération : ralentissement du métabolisme (Bactériostatique)
- Congélation/Surgélation : arrêt de la croissance (mais pas destruction)
- Nouvelles technologies : Hautes pressions, Radiations, Champs électriques

10 / La conservation par la modification de l'environnement

- Salage et Sucrage : diminution de l'Aw
- Acidification (Vinaigre, Fermentation) : barrière pH

Afrique Formation

- Conditionnement sous Atmosphère Modifiée (MAP) et Sous-vide

11 / Biofilms et Hygiène en industrie

- Formation et structure d'un biofilm sur les surfaces (Inox, Plastique)
- Résistance aux désinfectants et risque de contamination croisée
- Principes du Nettoyage et Désinfection (TACT : Température, Action, Concentration, Temps)

12 / Réglementation et Critères microbiologiques

- Le Paquet Hygiène et le Règlement CE 2073/2005
- Critères de sécurité (Pathogènes) vs Critères d'hygiène des procédés (Indicateurs)
- Obligations de résultats et autocontrôles

13 / Les méthodes d'analyse en laboratoire

- Prélèvement et échantillonnage : représentativité
- Méthodes classiques : dénombrement sur gélose (UFC/g)
- Méthodes rapides : PCR, immuno-enzymatique (ELISA)

14 / La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Principes de base : analyse des dangers biologiques
- Détermination des CCP (Points Critiques) pour la maîtrise microbiologique
- Surveillance et actions correctives

Afrique Formation

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

23 Nov. au 04 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
04 au 15 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 12 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 Avr. au 07 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 Juin au 02 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

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

Afrique Formation — Tous droits réservés