



# ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES DENRÉES ALIMENTAIRES

## Dr. Nadia FIDAOUÏ

Docteure en Microbiologie, Responsable  
laboratoire d'analyses microbiologiques TTS  
(Cosmétique, Textile, Textile Médical,  
Agro-alimentaire)



 **09 AM** |  **19 OCT 20**  
**DUREE : 15 HEURES**

### OBJECTIFS



- Comprendre le processus de la mise en place des critères microbiologiques.
- Aider les entreprises du secteur alimentaire à veiller à ce que les produits alimentaires qu'elles gèrent, approvisionnent ou traitent soient conformes à ces critères.

### AVANTAGES



- Retour d'expérience d'un laboratoire accrédité ISO/IEC 17025 .
- Pouvoir interpréter les rapports de résultats d'analyse microbiologique

### MOYENS PEDAGOGIQUES



- Stage Interactif alternant exposés illustrés d'un support documentaire
- Différentes activités vous permettront de mettre en pratique les acquis de la formation
- Attestation de formation



**590 TND Net**



**+ 216 70 146 260**



[formation@ttesting.org](mailto:formation@ttesting.org)



**Technopole Menzel Harb  
5036– Monastir- Tunisie**





# Programme

## AG04-23

# J1

9h00 à 9h30

### Accueil & présentation

9h30 à 11h00

### Formation théorique

#### A. Termes et définitions

- Aliments et micro-organismes
- Catégories de micro-organismes
- Origine et nature de la flore microbienne des aliments

11h00 à 11h30

### Pause-café

11h30 à 13h00

#### B. Les facteurs de développement des microorganismes dans l'aliment :

- Les propriétés physicochimiques des aliments : composition, pH, l'activité de l'eau « aw »,...
- Les facteurs industriels: La température de conservation : la température de conservation, Le temps, présence et concentration de gaz, utilisation d'autres procédé antimicrobiens, process et hygiène...

13h00 à 14h00

### Pause-déjeuner

14h00 à 17h00

#### C. La microbiologie prédictive prévisionnelle

#### D. Analyses microbiologiques des aliments

- Les phases de vie du matériel de l'élaboration du cahier des charges à sa réforme
- Caractérisation de ces différentes phases
- Documents associés à chaque phase

09h00 à 10h30

### Suite Théorique

#### E. Définition d'un critère microbiologique

- Réglementation et revue de contrat

10h30 à 11h00

### Pause-café

11h00 à 13h00

#### F. Critères d'hygiène des procédés

- Interprétation des résultats des analyses microbiologiques des aliments
- Plan à 3 classes

#### G. Critères de sécurité

13h00 à 14h00

### Pause-déjeuner

1400 à 16h30

### Workshop

- Cas pratique
- Questions-Réponses / Test QCM

16h30 à 17 h00

### Evaluation de la formation et remise des attestations



# J2

