

# Formation pratique à la microbiologie alimentaire dans le cadre de l'application du Règlement CE 2073/2005

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances  
au sens de l'article L.6313-1 du Code du travail

Avoir une **approche pratique de la microbiologie alimentaire** est important, notamment dans le cadre de l'application du Règlement CE 2073/2005 et pour la conception ou l'évaluation des plans d'échantillonnage en analyses bactériologiques.

## Public concerné

Tout intervenant en sécurité sanitaire des aliments (formateurs, auditeurs, responsables qualité...)

## Objectif

Compréhension des objectifs du Règlement CE 2073/2005  
Appréciation des plans d'échantillonnage en analyses bactériologiques

## Thèmes traités

- Rappels de microbiologie alimentaire
- Règles statistiques et échantillonnage
- Présentation générale du Règlement CE 2073/2005
- Place des analyses bactériologiques dans un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Validation, vérification

## Modalités

- Thèmes traités sous un aspect essentiellement pratique avec des exemples d'applications et en privilégiant les échanges.
- Durée : 14 heures réparties sur 2 jours
- Evaluation par deux QCM (initial et contrôle final)

**Pour plus de renseignements :**  
contact@alsecoach.fr  
06 72 70 13 45

**Organisme de formation :**  
Déclaration d'activité enregistrée  
sous le numéro **31 59 08492 59**  
auprès du préfet de région de Nord – Pas de Calais  
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

