

Comment déterminer la durée de vie microbiologique des aliments ?

Mercredi 18 novembre 2020 (9H30 - 17H00)

39, Grande Rue Charles De Gaulle - 94130 Nogent-Sur-Marne

Ou par webinaire

PROGRAMME

- Évolution du contexte réglementaire français et européen
Exigences spécifiques à la conservation des aliments
- Facteurs impactant la durée de vie des aliments
pH, a_w , température, conservateurs, ...
- Validation et vérification de la DVM
Présentation et articulation des outils
- Connaître les sources d'informations
Dangers à prendre en compte, leurs concentrations limites, leur croissance
- Normes françaises et internationales : outils d'évaluation de la DVM
Choix, mise en œuvre et exploitation des résultats
- Utilisation de la microbiologie prévisionnelle
Optimisation de formulation et optimisation de process
- Cas particulier de *Listeria monocytogenes*
Guides européens

TRANSPORT

- RER A et RER E
- Bus : 113, 114, 120, 210, 317
- Voiture : possibilité de parking dans la cour de l'établissement

PRIX

- 550 euros HT
- ElseCoach est référencé DataDock

PRE-INSCRIPTION

- Envoyez le formulaire de pré-inscription à abeaufort.consult@gmail.com

Nota : cette formation peut également être dispensée en mode Intra-Entreprise.