



Pathogènes alimentaires : maîtrisez le diagnostic et sécurisez la chaîne alimentaire de A à Z

Lien :

<https://cpfi-formation.com/formation/pathogenes-alimentaires-maitrisez-le-diagnostic-et-securisez-la-chaine-alimentaire-de-a-a-z>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
CSM48

 CATÉGORIE
Microbiologie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les principaux pathogènes alimentaires
- ✓ Identifier les sources de contamination des aliments
- ✓ Maîtriser les méthodes de diagnostic microbiologique
- ✓ Savoir utiliser les techniques moléculaires et immunologiques
- ✓ Appliquer les normes de sécurité alimentaire
- ✓ Renforcer les systèmes de contrôle qualité
- ✓ Prévenir les risques d'intoxication alimentaire
- ✓ Améliorer la sécurité sanitaire des aliments

POUR QUI ?

- ✓ Techniciens de laboratoire alimentaire
- ✓ Ingénieurs agroalimentaires
- ✓ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Microbiologistes
- ✓ Inspecteurs sanitaires
- ✓ Professionnels de l'industrie agroalimentaire
- ✓ Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire

CPFI Formation



CPFI

Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Programme détaillé

1 / Introduction aux pathogènes alimentaires

- Définition et enjeux de sécurité alimentaire
- Impact sanitaire des infections alimentaires
- Chaîne de contamination des aliments

2 / Principaux types de pathogènes alimentaires

- Bactéries (Salmonella, Listeria, E. coli)
- Virus (Norovirus, Hépatite A)
- Parasites alimentaires

3 / Sources de contamination alimentaire

- Contamination primaire (production agricole)
- Contamination secondaire (transformation)
- Contamination croisée

4 / Facteurs favorisant la contamination

- Température et conditions de stockage
- Hygiène des manipulateurs
- Chaîne du froid

5 / Méthodes de prélèvement alimentaire

- Échantillonnage des aliments
- Techniques de conservation des échantillons
- Traçabilité des prélèvements

6 / Méthodes de culture microbiologique

- Enrichissement et isolement bactérien
- Milieux sélectifs et différentiels
- Identification des colonies

7 / Méthodes moléculaires de diagnostic

- PCR et qPCR
- Détection rapide des agents pathogènes
- Biologie moléculaire appliquée à l'alimentaire

8 / Méthodes immunologiques

- Tests ELISA
- Détection d'antigènes et d'anticorps
- Tests rapides de terrain

9 / Contrôle qualité et normes alimentaires

- Normes HACCP
- ISO 22000 et sécurité alimentaire
- Plans de contrôle sanitaire

10 / Prévention et gestion des risques alimentaires

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Gestion des alertes sanitaires

- Traçabilité et retrait des produits

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

 19 au 23 Oct. 2026

 Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@cpfi-formation.com

 **Web** : <https://www.cpfi-formation.com>

Document généré le 24/09/2026 — Réf : CSM48

CPFI Formation — Tous droits réservés