

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

Lien : https://innov-maroc.com/formation/pathogenes-alimentaires-maitrisez-le-diagnostic-et-securisez-la-chaine-alimentaire-de-a-a-z

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
5 jours (35h)	**CSM48**	**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

INNOV MAROC

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

INNOV MAROC



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

INNOV MAROC

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

INNOV MAROC

- 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

22 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
14 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
09 au 13 Août 2027	Présentiel - Casablanca
04 au 08 Oct. 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@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

INNOV MAROC

INNOV MAROC — Tous droits réservés