

Maîtriser les prélèvements microbiologiques : Surfaces, Air, Eau et Produits

Lien : https://innov-maroc.com/formation/maitriser-les-prelevements-microbiologiques-surfaces-air-eau-et-produits

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
CSM122

CATÉGORIE
Microbiologie Pharmaceutique et Industrielle

INNOV MAROC

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✔ Comprendre les principes des prélèvements microbiologiques
- ✔ Maîtriser les techniques de prélèvements sur surfaces, air, eau et produits
- ✔ Identifier les sources de contamination microbiologique
- ✔ Appliquer les bonnes pratiques d’asepsie lors des prélèvements
- ✔ Savoir interpréter les résultats microbiologiques
- ✔ Garantir la conformité aux exigences réglementaires
- ✔ Assurer la traçabilité et la fiabilité des données
- ✔ Détecter et gérer les résultats hors spécifications
- ✔ Optimiser les plans de surveillance microbiologique
- ✔ Renforcer la qualité et la sécurité des produits

👥 POUR QUI ?

- ✔ Techniciens et analystes en microbiologie
- ✔ Responsables qualité et assurance qualité
- ✔ Personnel des laboratoires de contrôle microbiologique
- ✔ Ingénieurs en industrie pharmaceutique, cosmétique ou agroalimentaire
- ✔ Auditeurs et inspecteurs qualité
- ✔ Opérateurs en environnement contrôlé
- ✔ Responsables de production
- ✔ Toute personne impliquée dans le contrôle microbiologique

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Introduction aux prélèvements microbiologiques

- Comprendre les objectifs du contrôle microbiologique
- Identifier les différents types de prélèvements
- Connaître les exigences réglementaires applicables

2 / Types de contaminants microbiologiques

- Identifier bactéries, levures et moisissures
- Comprendre les sources de contamination
- Évaluer les risques pour les produits et procédés

3 / Prélèvements de surfaces

- Techniques d’écouvillonnage et de contact (boîtes gélosées)
- Choix des zones critiques à contrôler
- Fréquence et planification des prélèvements

4 / Prélèvements d’air

- Méthodes passives (boîtes ouvertes) et actives (impacteurs)
- Positionnement des points de prélèvement
- Interprétation des résultats en environnement contrôlé

INNOV MAROC

5 / Prélèvements d’eau

- Techniques d’échantillonnage aseptique
- Contrôle de l’eau purifiée et eau pour préparations injectables
- Transport et conservation des échantillons

6 / Prélèvements environnementaux

- Surveillance microbiologique des zones de production
- Cartographie des zones à risques
- Fréquence et suivi des tendances

7 / Prélèvements sur produits

- Méthodes d’échantillonnage des matières premières et produits finis
- Conditions aseptiques et prévention des contaminations
- Normes d’acceptabilité microbiologique

8 / Bonnes pratiques de prélèvement

- Respect des conditions aseptiques
- Formation et qualification du personnel
- Traçabilité et documentation des prélèvements

9 / Analyse et interprétation des résultats

- Lecture et comptage des colonies
- Critères d’acceptation et de rejet
- Gestion des résultats atypiques (OOS/OOT)

10 / Cas pratiques et mise en situation

- Simulation de campagnes de prélèvements
- Analyse de résultats réels

INNOV MAROC

- Identification des écarts et actions correctives

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

25 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
22 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
17 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 16 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
06 au 10 Sep. 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