



Contrôle microbiologique avancé : techniques et bonnes pratiques en laboratoire

Lien :

<https://cpfi-formation.com/formation/contrôle-microbiologique-avance-techniques-et-bonnes-pratiques-en-laboratoire>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
CSM94

 CATÉGORIE
**Microbiologie
Pharmaceutique et
Industrielle**

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les différents types de prélèvements microbiologiques et leur importance
- ✓ Maîtriser les techniques spécifiques pour surfaces, air, eau, environnement et produits
- ✓ Savoir interpréter les résultats et prendre les décisions qualité appropriées
- ✓ Connaître les bonnes pratiques et normes applicables en laboratoire
- ✓ Assurer la traçabilité et la documentation correcte des prélèvements
- ✓ Identifier et corriger les non-conformités microbiologiques
- ✓ Garantir la sécurité et l'hygiène lors des prélèvements
- ✓ Développer les compétences pratiques par des exercices et études de cas
- ✓ Optimiser le contrôle microbiologique au sein de l'organisation
- ✓ Sensibiliser aux exigences réglementaires et aux audits qualité

👥 POUR QUI ?

- ✓ Techniciens et analystes de laboratoire microbiologique
- ✓ Responsables qualité et assurance qualité en industrie pharmaceutique et cosmétique
- ✓ Ingénieurs de production et maintenance en environnement contrôlé
- ✓ Personnel impliqué dans les audits et contrôles microbiologiques
- ✓ Formateurs et consultants en microbiologie industrielle
- ✓ Toute personne en charge de la sécurité microbiologique et hygiène en laboratoire



Programme détaillé

1 / Introduction aux prélèvements microbiologiques : concepts clés et importance

- Définir les types de prélèvements et leur rôle en contrôle qualité
- Présenter la réglementation et les normes applicables
- Expliquer les enjeux de sécurité et de prévention des contaminations

2 / Prélèvements de surfaces

- Techniques de prélèvement et choix des milieux
- Zones critiques et fréquence des contrôles
- Interprétation des résultats et suivi

3 / Prélèvements d'air

- Méthodes actives et passives de prélèvement
- Détermination des points de contrôle critiques
- Analyse microbiologique et suivi des tendances

4 / Prélèvements d'eau

- Normes pour l'eau purifiée et l'eau de procédé
- Techniques d'échantillonnage stérile
- Gestion des résultats et actions correctives

5 / Prélèvements environnementaux

- Évaluation des zones propres et salles blanches
- Utilisation de tampons, plaques et surfaces de contact
- Suivi statistique et audit des procédures

6 / Prélèvements de produits finis

- Bonnes pratiques d'échantillonnage
- Analyse microbiologique et validation
- Gestion des non-conformités

7 / Calibration et qualité des inoculi

- Préparation et vérification des inoculi
- Contrôle de la viabilité et de la concentration
- Documentation et traçabilité

8 / Bonnes pratiques et hygiène en laboratoire

- Techniques de manipulation aseptique
- Gestion des équipements et environnement
- Sécurité et prévention des contaminations

9 / Interprétation des résultats microbiologiques

- Analyse critique et limites des méthodes
- Décisions qualité et actions correctives
- Communication des résultats aux équipes

10 / Cas pratiques et exercices

- Mise en situation sur différents types d'échantillons
- Analyse et discussion des résultats

- Synthèse et recommandations finales

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 23/09/2026 — Réf : CSM94

CPFI Formation — Tous droits réservés