CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Hygiène et Maîtrise de la Contamination en Environnement Non Stérile : Garantir la Qualité des Procédés

Lien : https://cpfi-formation.com/formation/hygiene-et-maitrise-de-la-contamination-en-environnement-non-sterile-garantir-la-qualite-des-procedes

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
CSM98

CATÉGORIE
Eaux Pharmaceutiques et Environnements Contrôlés

CPFI Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les sources et mécanismes de contamination en environnement non stérile
- Maîtriser les bonnes pratiques d’hygiène appliquées aux procédés
- Mettre en œuvre des protocoles efficaces de nettoyage et désinfection
- Identifier et contrôler les points critiques des procédés
- Mettre en place un plan de surveillance microbiologique adapté
- Analyser les résultats et réagir en cas de dérive
- Gérer les non-conformités avec des actions correctives pertinentes
- Assurer la traçabilité et la conformité réglementaire
- Sensibiliser et former le personnel aux risques de contamination
- Intégrer une démarche d’amélioration continue en hygiène industrielle

POUR QUI ?

- Techniciens et opérateurs en production industrielle
- Responsables qualité, hygiène et sécurité
- Personnel de maintenance et de nettoyage industriel
- Ingénieurs procédés et responsables de production
- Prérequis : connaissances de base en hygiène industrielle et procédés de fabrication

CPFL Formation

CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Programme détaillé

1 / Introduction à la maîtrise de la contamination

- Définition des contaminants (microbiologiques, particulaires, chimiques)
- Enjeux en environnement non stérile
- Impacts sur la qualité et la sécurité des produits

2 / Sources et voies de contamination

- Origines humaines, matérielles et environnementales
- Modes de transfert et de propagation
- Analyse des points critiques de contamination

3 / Environnement de production non stérile

- Caractéristiques des zones non stériles
- Différences avec les environnements stériles
- Paramètres à maîtriser (air, surfaces, flux)

4 / Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel et comportement en zone
- Procédures d’habillage et circulation
- Règles d’hygiène applicables aux procédés

CPFI Formation

5 / Nettoyage et désinfection

- Choix des méthodes et des produits
- Fréquences et protocoles de nettoyage
- Validation et efficacité des opérations

6 / Maîtrise des procédés de fabrication

- Intégration de l’hygiène dans les procédés
- Points critiques de contrôle (CCP)
- Standardisation des opérations

7 / Surveillance microbiologique

- Plan de contrôle environnemental
- Méthodes de prélèvement et d’analyse
- Interprétation des résultats et seuils d’alerte

8 / Gestion des non-conformités

- Détection des dérives et incidents
- Analyse des causes (méthode des 5M, Ishikawa)
- Actions correctives et préventives (CAPA)

9 / Documentation et traçabilité

- Enregistrement des opérations d’hygiène
- Suivi des indicateurs de performance
- Conformité aux exigences réglementaires

10 / Amélioration continue et audits

- Audits internes et inspections
- Mise à jour des procédures

CPFI Formation

- Culture qualité et implication du personnel

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

04 au 08 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 05 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 30 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 25 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 20 Août 2027	Présentiel - Casablanca

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

CPFI Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@cpfi-formation.com
Web : https//www.cpfi-formation.com

CPFI Formation — Tous droits réservés