



Maîtriser la contamination en production : techniques et hygiène pour zones non-stériles

Lien :

<https://innov-maroc.com/formation/maitriser-la-contamination-en-production-techniques-et-hygiene-pour-zones-non-steriles>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
CSM106

 CATÉGORIE
**Eaux Pharmaceutiques
et Environnements
Contrôlés**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les sources et types de contamination dans les environnements non-stériles
- ✓ Maîtriser les techniques de nettoyage, désinfection et hygiène industrielle
- ✓ Savoir réaliser et interpréter les prélèvements microbiologiques
- ✓ Gérer efficacement les résultats hors spécifications et mettre en œuvre des actions correctives
- ✓ Développer la culture qualité et hygiène au sein du personnel
- ✓ Assurer la conformité réglementaire et documentaire
- ✓ Prévenir les risques de contamination dans les procédés de production
- ✓ Optimiser les procédures par l'amélioration continue
- ✓ Préparer les audits et inspections internes
- ✓ Renforcer les bonnes pratiques pour la sécurité et la qualité des produits

POUR QUI ?

- ✓ Techniciens et responsables qualité en production pharmaceutique ou cosmétique
- ✓ Personnel des laboratoires de contrôle microbiologique
- ✓ Responsables hygiène et sécurité des sites industriels
- ✓ Coordinateurs de production et superviseurs d'équipes
- ✓ Auditeurs internes et consultants en qualité et hygiène
- ✓ Personnels de maintenance intervenant en zones critiques
- ✓ Gestionnaires des opérations de nettoyage et désinfection
- ✓ Formateurs et responsables pédagogiques en hygiène industrielle
- ✓ Nouveaux employés nécessitant une initiation aux bonnes pratiques
- ✓ Professionnels souhaitant se perfectionner en maîtrise de contamination



Programme détaillé

1 / Introduction à la contamination en environnement non-stérile

- Définition et types de contaminants microbiologiques
- Sources et voies de contamination dans les procédés industriels
- Importance de la maîtrise pour la qualité et la sécurité des produits

2 / Principes de l'hygiène industrielle

- Bonnes pratiques d'hygiène personnelle et vestimentaire
- Protocoles de lavage et désinfection des mains
- Gestion des comportements à risque en zone de production

3 / Maîtrise des surfaces et équipements

- Techniques de nettoyage et désinfection des surfaces
- Produits et agents chimiques adaptés aux environnements non-stériles
- Méthodes de contrôle de l'efficacité du nettoyage

4 / Gestion de l'air et de l'environnement

- Surveillance microbiologique de l'air et zones critiques
- Techniques de filtration et circulation d'air
- Analyse des résultats et actions correctives

5 / Prélèvements microbiologiques

- Types de prélèvements : air, surfaces, eau, produit
- Méthodes de prélèvement standardisées
- Interprétation des résultats

6 / Traitement des résultats hors spécifications (OOS/OOT)

- Détection et analyse des écarts microbiologiques
- Enquête et identification des causes
- Actions correctives et préventives

7 / Formation et sensibilisation du personnel

- Programmes de formation continue en hygiène
- Évaluation et suivi des compétences
- Implication du personnel dans la culture qualité

8 / Documentation et procédures

- Création et mise à jour des SOP
- Traçabilité des interventions de nettoyage et prélèvements
- Archivage et conformité réglementaire

9 / Audits et inspections internes

- Planification et conduite des audits
- Analyse des résultats et indicateurs clés
- Mise en œuvre des recommandations

10 / Bonnes pratiques et amélioration continue

- Révision périodique des procédures
- Benchmarking et retour d'expérience

- Mise en place d'un plan d'amélioration continue

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

 24 au 28 Août 2026

 Présentiel -

 19 au 23 Oct. 2026

 Présentiel -

 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>