



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

Lien :

<https://innov-maroc.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**

🎯 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
- ✓ Auditeurs internes et consultants en qualité et hygiène
- ✓ Prérequis : connaissances de base en hygiène industrielle et procédés de fabrication



Programme détaillé

1 / Introduction à la maîtrise de la contamination

- Définition des contaminants (microbiologiques, particuliers, 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

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

- 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

 07 au 11 Sep. 2026

 Présentiel -

 02 au 06 Nov. 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>