

# MAP07 – CONTROLE MICROBIOLOGIQUE DE LA QUALITE DE L'EAU EN INDUSTRIE



**Intervenant**  
Emmanuelle Richard



**Durée**  
1 jour



**Frais d'inscription**  
Sur devis



**Lieu**  
INTRA



**Horaires**  
9h - 17h



**Date**  
Sur demande

## PUBLIC

- Cadre et technicien
- Assurance qualité - Contrôle qualité

## PRÉREQUIS

Avoir des connaissances théoriques de base en microbiologie.

Connaissance des différentes utilisations des eaux en industrie

## OBJECTIFS

- Connaître les référentiels et derniers textes en vigueur.
- Connaître les spécificités des différents types d'eau
- Connaître les bonnes pratiques d'échantillonnage
- Acquérir les connaissances théoriques nécessaires à la réalisation des contrôles microbiologiques des eaux.
- Savoir gérer un résultat microbiologique non conforme

## PROGRAMME

Tour de table ou QCM de positionnement

### INTRODUCTION

#### GENERALITES SUR LES EAUX

- Les différentes origines des eaux et leurs caractéristiques
- Spécificités des eaux industrielles en milieu pharmaceutique

#### LA MICROFLORE DES EAUX

- Les différents types de microorganismes rencontrés dans les eaux
- La survie et le développement des microorganismes dans les eaux
- Les biofilms : constitution- Évolution- Conséquences

### LE PRELEVEMENT, LE TRANSPORT ET LA CONSERVATION DES ECHANTILLONS POUR ANALYSE

#### LES CONTROLES MICROBIOLOGIQUES

- Méthodes traditionnelles d'examen microbiologiques des eaux
- Le contrôle des eaux potables
- Le contrôle des eaux de production (Pharmacopée Européenne)

### LA CONDUITE A TENIR DEVANT UN RESULTAT NON-CONFORME

#### DISCUSSIONS ET SYNTHESE

Evaluation des acquis (QCM)

#### + MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation alternant exposés théoriques et discussions pratiques
- Le formateur illustre son discours avec ses expériences vécues
- Support de formation transmis

#### + FORMATION INTRA

Programme adaptable en fonction de vos besoins et de vos spécificités.