

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'examens 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.