



Gestion des contaminations en production : Sécurisez vos procédés et garantissez la qualité produit

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/gestion-des-contaminations-en-production-securisez-vos-procedes-et-garantissez-la-qualite-produit>

 DURÉE
8 jours (56h)

 RÉFÉRENCE
AGR47

 CATÉGORIE
**Sécurité Sanitaire et
Qualité des Aliments**

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les différents types de contaminations en production
- ✓ Identifier les sources et risques de contamination
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- ✓ Mettre en place des systèmes de prévention efficaces
- ✓ Maîtriser les environnements de production contrôlés
- ✓ Réduire les risques de contamination croisée
- ✓ Gérer les incidents et déviations qualité
- ✓ Renforcer la conformité réglementaire
- ✓ Améliorer la qualité et la sécurité des produits

👥 POUR QUI ?

- ✓ Responsables production industrielle
- ✓ Responsables qualité et assurance qualité
- ✓ Techniciens de production
- ✓ Ingénieurs procédés
- ✓ Pharmaciens industriels
- ✓ Responsables conformité et BPF
- ✓ Toute personne impliquée en production pharmaceutique ou industrielle



Programme détaillé

1 / Introduction à la contamination en production

- Définition des types de contaminations
- Enjeux industriels et qualité produit
- Impact sur la sécurité et la conformité

2 / Typologie des contaminations

- Contaminations microbiologiques
- Contaminations particulières
- Contaminations chimiques et croisées

3 / Sources de contamination

- Matières premières et composants
- Personnel et pratiques opératoires
- Environnement de production

4 / Zones propres et classification des salles

- Classes de propreté (ISO)
- Flux de personnel et de matières
- Gestion des zones critiques

5 / Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

- Hygiène du personnel
- Habillage et comportements en zone propre
- Respect des procédures standardisées

6 / Contrôle environnemental

- Surveillance microbiologique de l'air et surfaces
- Monitoring particulaire
- Fréquence et méthodes de contrôle

7 / Gestion des flux en production

- Flux personnel et matériel
- Prévention des croisements
- Organisation des zones de production

8 / Nettoyage et désinfection

- Protocoles de nettoyage
- Validation des procédés de désinfection
- Gestion des produits utilisés

9 / Équipements et maintenance

- Conception hygiénique des équipements
- Maintenance préventive
- Risques liés aux interventions techniques

10 / Gestion des contaminations croisées

- Analyse des risques de mélange produit
- Stratégies de prévention

- Ségrégation des productions

11 / Déviations et gestion des incidents

- Détection des contaminations
- Investigation des causes racines
- Actions correctives et préventives (CAPA)

12 / Système qualité et amélioration continue

- Audit interne et inspections
- Indicateurs qualité
- Culture de prévention des contaminations

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

 21 au 30 Sep. 2026

 Présentiel -

 16 au 25 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@afrique-formation.com

 Web : <https://www.afrique-formation.com>

Afrique Formation