Programme de Formation

L'aérobiocontamination en IAA : mieux connaître et maîtriser son environnement de travail (réf : HS006_2026)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Contrôleurs, Assistants et Responsables Qualité, Responsables production et maintenance, Directeur de site... Toute personne liée à la maîtrise de la qualité microbiologique de l'air.

Objectifs pédagogiques

- Expliquer l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activités de l'Industrie alimentaire : fromagerie industrielle, boulangerie industrielle, salaison...
- Lister les moyens de mesure : prélèvements d'air passifs et dynamiques
- Lister les moyens de maîtrise : filtration, DSVA, décontamination par procédés physiques
- Concevoir un plan de prélèvement d'air adapté à son secteur d'activité

Description

Dans certaines filières agroalimentaires, la maîtrise de l'aérobiocontamination est primordiale pour maîtriser la qualité hygiénique et organoleptique des produits finis et assurer leur bonne conservation.

Cette formation vous donnera les clés pour analyser vos problématiques et mettre en oeuvre des mesures de maîtrise efficaces.

Contenu :

- Contexte réglementaire et normatif sur la maîtrise de l'air en IAA
  - Paquet Hygiène, référentiels IFS et BRCGS, FSSC 22000, ISO 14644, Documents EHEDG

- L'aérobiocontamination
  - Définition
  - Sources et vecteurs (matières premières pulvérulentes, personnel, humidité…)

- Rappel général sur la microbiologie
  - Focus sur les contaminations aéroportées (flore fongique et bactérienne) classiquement rencontrées par secteur d'activité (fromagerie industrielle, boulangerie industrielle, salaison, industrie de la boisson…)

- Les moyens de lutte contre l'aérobiocontamination
  - Les moyens classiques
  - Conditionnement de l'air (HR et température)
  - Le renouvellement de l'air (taux de brassage et de renouvellement)
  - Le type de diffusion de l'air
  - Filtration de l'air – notion de classe d'empoussièrement
  - Zoning : surpression / Adéquation des activités entre elles
  - Les moyens alternatifs
  - Les méthodes chimiques
  - Les méthodes physiques (UV, Ozone, DBD Lyse…)

- Méthodes d'évaluation de la qualité de l'air
  - Appareils et méthodes de mesures
  - Cas particulier : présentation des méthodes d'analyse de l'air comprimé
  - Comment élaborer un plan de prélèvement en tenant compte de la réalité opérationnelle (localisation des points de prélèvements, volume de prélèvements, lecture et interprétation des résultats)
  - Optimisation du plan de contrôle (élaboration de limites de surveillance)

Prérequis

Avoir des notions de microbiologie alimentaire.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative : alternance d'exposés illustrés d'un support Powerpoint, d'échanges interactifs et de travaux dirigés.

Les participants sont invités à se munir d'un PC ou à défaut d'une tablette connectable à Internet à consulter durant la formation).

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr