Programme de Formation

Biofilms en IAA : stratégies de prévention et d'élimination (réf : HS034)

Organisation

Durée : 10 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens qualité et laboratoire, responsables techniques, responsables nettoyage ...

Objectifs pédagogiques

- Expliquer la problématique des biofilms en IAA
- Décrire les principes fondamentaux régissant le comportement des biofilms
- Lister les méthodes de détection utilisables en industrie, sur surfaces ouvertes ou fermées
- Identifier les stratégies de nettoyage désinfection (molécules, procédures, techniques innovantes…) pour la prévention et l'élimination des biofilms
- Expliquer l'importance de la conception hygiénique des équipements dans la lutte contre les biofilms

Description

Les biofilms bactériens représentent un enjeu majeur en industrie agroalimentaire, à la fois en matière de sécurité sanitaire et d'impact économique. Leur structure complexe leur confère une forte résistance aux opérations classiques de nettoyage et de désinfection, rendant leur élimination particulièrement difficile et nécessitant une approche globale de prévention.

Cette formation vous permet de comprendre les mécanismes de formation des biofilms et de mettre en place une stratégie efficace de maîtrise intégrant la conception hygiénique des équipements ainsi que l'optimisation des procédures de nettoyage-désinfection.

Contenu :

- Le point sur la problématique biofilms en IAA
  - Incidences technologiques, économiques et sanitaires
- Formation et développement des biofilms
  - Conditions de formation et de croissance
  - Principaux microorganismes concernés en IAA
  - Comprendre les mécanismes de résistances aux agents anti-microbiens
- Les moyens de prévention
  - Maîtrise des conditions environnementales, renouvellement des matériels

- Biofilms positifs et biosurfactants : principes et limites

- Détection des biofilms : panorama des méthodes disponibles
  - Principes de fonctionnement
  - Critères de choix / surfaces ouvertes et fermées

- Stratégies de nettoyage - désinfection pour la prévention et l'élimination des biofilms
  - Principales familles de molécules / atouts et contraintes
  - Optimisation des procédés
  - Maîtrise des procédures
  - Techniques innovantes

- Conception hygiénique des équipements
  - Impact d'une mauvaise conception sur l'accroche et la création des biofilms
  - Intérêts des travaux menés sur la nettoyabilité pour le développement de matériels et de revêtements de surface
  - Choix des matériaux
  - Géométrie des équipements...

Prérequis

Connaissances de base en microbiologie et procédés de nettoyage désinfection

Modalités pédagogiques

Formation alternant des phases d'exposés, des travaux dirigés et des échanges interactifs.

Nous proposons une approche pratique de la prévention et de la lutte contre les biofilms en industrie agroalimentaire.

Nombreux exemples et retours d'expérience des intervenants en tant qu'experts de la problématique.

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