



## BIOTECHNOLOGIES

### MAITRISE ET CONTROLE DE LA QUALITE MICROBIOLOGIQUE DE L'AIR ET DES SURFACES EN LABORATOIRES ET ATELIERS

#### OBJECTIFS

Connaître les sources de contamination de l'air et des surfaces.  
Connaître les comportements afin de maîtriser la qualité microbiologique de l'air et des surfaces.  
Etre capable de définir un plan de nettoyage.  
Etre capable de contrôler la qualité microbiologique de l'air et des surfaces.

#### CONTENU PÉDAGOGIQUE

##### BASES DE LA MICROBIOLOGIE (RAPPELS)

- › Différents microorganismes : descriptions
- › Conditions de développements des microorganismes

##### IMPACTS DE LA PRÉSENCE DES MICROORGANISMES DANS LES LABORATOIRES ET LES ATELIERS

##### HYGIÈNE ET PLAN DE NETTOYAGE

- › Paramètres du nettoyage
- › Techniques de nettoyage et de désinfection
- › Procédures et documents
- › Validation du nettoyage

##### RÉUSSITE ET CONTRÔLE D'UN PLAN DE NETTOYAGE

- › Conditions de réussite de ce plan
- › Importance de la qualité des eaux destinées au nettoyage
- › Méthodes d'analyses de contrôle des nettoyages (applications pratiques)
- › Méthodes applicables au contrôle de l'air : sédimentation, capteur ou bio collecteur...
- › Méthodes applicables au contrôle des surfaces : écouvillons, utilisation de lingettes, lames gélosées et boîtes contact, ATP métrie...
- › Résultats et traçabilité des résultats

##### MÉTHODES DE TRAITEMENTS ET CONCEPTION DES LABORATOIRES ET DES ATELIERS

- › Traitement de l'air : filtrations, flux laminaire...
- › Traitement des surfaces
- › Conception des bâtiments

Cette formation inclut des travaux pratiques en laboratoire.

#### Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

41 rue Garibaldi – 69006 LYON

04.72.32.50.60



#### DURÉE

3 jours  
21 heures



#### SESSIONS

- 9 - 11 décembre 2026  
en présentiel à  
Lyon



#### FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

2 075 € HT



#### PRÉREQUIS & PUBLIC CONCERNÉ

Agents et techniciens de  
laboratoire  
Agents et techniciens de  
production et de  
maintenance