Valérie Thoraval

04.72.32.50.60







BIOTECHNOLOGIES

STERILISATION DU MATERIEL ET DES EQUIPEMENTS

OBJECTIFS

Connaître les principes généraux des procédés de stérilisation. Identifier les paramètres critiques, analyser et interpréter les diagrammes de stérilisation. Présenter la démarche globale de validation des procédés de stérilisation. Maîtriser les Bonnes Pratiques de Stérilisation.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

RAPPELS DE MICROBIOLOGIE

» Bactériologie – Virologie – ATNC – Pyrogènes

PROCÉDÉ DE STÉRILISATION DES LIQUIDES ET DES GAZ PAR FILTRATION

Domaines d'applications - Validation des méthodes

STÉRILISATION PAR LES AGENTS CHIMIQUES

» Définitions – terminologie – réglementation – les agents chimiques – les normes d'évaluation – les applications

STÉRILISATION PAR LES RADIATIONS

STÉRILISATION PAR H2O2, L'OXYDE D'ÉTHYLÈNE ET L'OZONE

STÉRILISATION PAR LA CHALEUR

- , Référentiels réglementaires et définitions
- , Bonnes pratiques de stérilisation
- » Méthodes de stérilisation et domaines d'application
- > Paramètres de destruction thermique

PROCÉDÉ DE STÉRILISATION PAR LA CHALEUR HUMIDE

-) La vapeur d'eau
- > Description et qualification des autoclaves
- , Description des cycles de paramètres critiques
- > Validation du procédé et contrôle des cycles
- > Etude de cas :
 - Stérilisation en place par la vapeur
 - Stérilisation en autoclave

PROCÉDÉS DE STÉRILISATION/DÉPYROGÉNATION PAR LA CHALEUR SÈCHE

- > Description et qualification des fours et tunnels de stérilisation
- > Description et validation des cycles de stérilisation/dépyrogénation
- > Paramètres critiques du procédé et contrôle des cycles

ETUDES DE CAS

> Procédés de fabrications aseptiques

ASSURANCE QUALITÉ ET STÉRILISATION - ASSURANCE DE STÉRILITÉ ET CONTRÔLE DE **STÉRILITÉ**

Coordonnées



DURÉE

4 jours 28 heures



SESSIONS

• 6 - 9 juillet 2026 en présentiel à Lyon



FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

2 235 € HT



PRÉREQUIS & PUBLIC CONCERNÉ

Ingénieurs Pharmaciens Techniciens supérieurs Techniciens des industries pharmaceutiques et agroalimentaires

04.72.32.50.60