



## Comment éviter et éliminer les biofilms

En savoir plus sur les biofilms : de la conception hygiénique aux opérations de nettoyage-désinfection

13 septembre 2022 - Aix-en-Provence - 7h

**Nouveau**



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



### Public visé

Service qualité / production



### Prérequis

Expérience en entreprise agroalimentaire et connaissance de base de l'hygiène



### Intervenant



Nadia OULAHAL  
Maître de conférences - HDR - IUT Lyon 1



### Votre contact

Pédagogique



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)



### Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation

93840083884

N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 09/06/2022



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre la problématique biofilm en usine agroalimentaire
- Connaître les moyens de prévention et d'élimination des biofilms
- Comprendre en quoi la conception hygiénique des équipements permet d'éviter la formation de biofilms



### Programme

9h00 à 12h30

1. Accueil des participants  
Présentation du formateur et des participants
2. Introduction
3. Qu'est-ce qu'un biofilm ?
4. Les modes de formation (localisation, sources de micro-organismes....)
5. Les conséquences en agroalimentaire

14h00 à 17h30

1. Les méthodologies d'évaluation
2. L'optimisation d'actions d'élimination - stratégies de Nettoyage et de Désinfection
3. Prévenir : conception hygiénique, procédures de N&D, surfaces bioinspirées
4. Retours d'expériences : erreur à éviter et bonnes pratiques
5. Synthèse et questions/réponses



### Méthode et moyens pédagogiques

- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.

### € Tarifs

Adhérent 2022 : 450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 : 650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Repas et documentation compris (Prise en charge possible par votre OPCO)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société



### Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 02/09/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.