

## Comment éviter et éliminer les biofilms

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

29 juin 2023 (Avignon) - 7h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2022

100 % de satisfaction en 2022

### Public visé :

Responsables qualité, service qualité, direction de site

### Prérequis :

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

### Intervenant(e)



Nadia OULAHAL  
Maître de conférences  
- HDR - IUT Lyon 1

### Contact(s) Pédagogique(s)



Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



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



### 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

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

#### 12h30-13h30 : Pause Déjeuner

#### 13h30 à 17h00

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



### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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 ([laur.dupin@foodinpaca.com](mailto:laur.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.

## Comment éviter et éliminer les biofilms

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

29 juin 2023 (Avignon) - 7h

#### Contact Administratif



Laure DUPIN  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@foodinpaca.com



#### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



**Tarifs** Documentation comprise - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023** : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne** : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 14/06/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
13/03/2023