

# FORMATION

## LES BONNES PRATIQUES DE PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS POUR LE LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

### Objectifs

- Situer l'étape prélèvement et son importance pour le laboratoire de contrôle,
- Savoir organiser, exécuter puis transférer un prélèvement,
- Prendre conscience des risques associés à chaque étape,
- Comprendre le pourquoi de chacune des règles de prélèvement,
- Améliorer au quotidien sa pratique.



**Besoin de cette formation  
en intraentreprise ?**

Contactez notre équipe pour en savoir plus.

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**Durée  
de session** 1 jour

**Mode  
d'animation** Formation interentreprise

**Prérequis** Aucun prérequis nécessaire pour suivre cette formation

**Modalité  
d'évaluation** Nous mettons automatiquement en place des modalités d'évaluation pour l'ensemble de nos formations, que celles-ci soient des formations de notre catalogue ou des formations que nous construisons et adaptons spécifiquement en fonction de vos besoins.

**Moyen  
pédagogique**

- Illustrations à partir de situations concrètes,
- Mise en situation,
- Remise d'un document de synthèse

**Pour qui?** Personnel en charge de la réalisation des prélèvements pour le laboratoire de contrôle.

**Accessibilité** Merci de nous indiquer si un participant est en situation de handicap au moment de l'inscription.

# FORMATION

## LES BONNES PRATIQUES DE PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS POUR LE LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

### Programme de formation

#### 1- Rappels de microbiologie

- Les microorganismes,
- La contamination.

#### 2- Objectif du contrôle qualité

- Natures des contrôles,
- Plan d'échantillonnage pourquoi le respecter.

#### 3- Comprendre l'importance du prélèvement

- Situer l'étape prélèvement sur le process analytique
- Décrire les conséquences de prélèvements conduits dans de mauvaises conditions :
  - contamination produit
  - contamination échantillon
  - faux négatif, faux positif

#### 4- Avant le prélèvement : organiser son prélèvement

- Stérilité et désinfection du matériel,
- Vérification des caractéristiques de son matériel et du flaconnage,

- Formation et habilitation du préleveur,
- Procédure de la méthode de prélèvement,
- Condition environnementale du prélèvement (aseptie, en utilisation),
- Règles d'habillage pour sécurité produits et sécurité opérateurs.

#### 5- Pendant le prélèvement : réaliser son prélèvement

- Comprendre la gestuelle sur des prélèvements types :
  - matières premières
  - produit en cours (forme sèche et liquide)
  - eau de process
- Règles documentaires, les fiches de prélèvements, la procédure,
- Étiquetage.

#### 6- Après le prélèvement : transférer son prélèvement

- Transport stockage des échantillons,
- Rangement, nettoyage.

### NOUS CONTACTER

-  +33 2 32 09 36 33
-  [formation@intertek.com](mailto:formation@intertek.com)
-  [intertek-france.com/intertek-academy](https://intertek-france.com/intertek-academy)



### LIEUX DES FORMATIONS

Centre de formation  
de Dardilly  
Multi Parc du Jubin  
Bâtiment A  
27 chemin des Peupliers  
69570 Dardilly

Centre de formation  
de Paris la Défense  
La Défense - Tour PB5  
10<sup>ème</sup> étage Aile Ouest  
1, avenue du Général de Gaulle  
92800 Puteaux