



Que faut-il savoir sur les PSM, Postes de Sécurité Microbiologique, mini salles propres ?

Comprendre le fonctionnement, la conception et les grands principes des postes de sécurité microbiologique et isolateurs, leur exploitation et leurs contrôles

🕒 1 jour - 7 heures
🕒 9H00 - 17H30
📍 Bordeaux
🕒 Délais d'accessibilité : 11 jours ouvrés

🏡 Disponible en INTRA
👤 4 à 14 participants
📄 [Tarifs publics](#)
👤 Non adhérent : 900 € HT
⭐ Adhérent : 700 € HT

Maîtrise de la contamination et des salles propres

Formation éligible par votre OPCO, les modalités de paiement et les délais d'accès sont consultables dans les conditions générales de vente.

Programme

Matin

- Introduction sur les mini-environnements
- Principe de fonctionnement de chaque type d'équipement
- Comment choisir l'équipement adapté ?
- Les normes applicables
- Les opérations de maintenance préventives et curatives
- Nettoyage et désinfection des zones propres des équipements

Après-midi

- Spécificités des PSM de type II marqués NF
- Spécificités des isolateurs
- Contrôles particulaires et aérauliques
- Autres tests : visualisation de flux d'air (« schéma aérauliques »), vitesses d'air, pressions, dépressions, tests d'intégrité des systèmes de filtration, tests de confinement, tests d'étanchéité, ...
- Bonnes pratiques et comportements
- Travaux pratiques : mise en œuvre des essais sur un PSM de type II

- Formation riche et complète
- Temps d'échanges avec les participants
- Point normatif et réglementaire complet
- Intervenants experts dans leur domaine

Compétences visées

- Connaître le fonctionnement, la conception et les grands principes des postes de sécurité microbiologique et isolateurs, leur exploitation et leurs contrôles
- Savoir adapter son comportement pour éviter les contaminations du produit, du personnel et/ou de l'environnement, et posséder les connaissances de bases pour la réalisation des contrôles sur ces équipements ou leur suivi

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le fonctionnement des équipements et les risques couverts par ces équipements
- Connaître les règles et précautions d'utilisation, les tests à réaliser périodiquement
- Savoir démontrer la maîtrise des risques de contamination

Public concerné

Personnels utilisateurs des équipements, des services qualité, services validation, sociétés de contrôles, société d'ingénierie, bureaux d'étude, personnels impliqués dans la politique QHSE.

Prérequis

Absence de prérequis.

Moyens pédagogiques

- Démonstrations et ateliers pratiques
- Exercices interactifs
- Exposés théoriques
- 2 exemplaires de la revue Salles Propres
- Remise d'un cahier technique normatif
- Guide Aspec : Les isolateurs

Évaluation

- En cours de formation : réveils pédagogiques, quizz, échanges avec le formateur
- En fin de formation : QCM

Formateur référent

Laurent COUDENE (bio p.2)

Accessibilité aux situations de handicap : Pour toutes nos formations, nous réalisons des études préalables à la formation pour adapter les locaux, les modalités pédagogiques et l'animation de la formation en fonction de la situation de handicap annoncée. De plus en fonction des demandes, nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers les partenaires spécialisés

Modalité de règlement : 100% à l'issue de la formation et du questionnaire d'évaluation de fin de formation

INFO & RÉFÉRENT HANDICAP | PHILIPPE BOURBON - FORMATION@ASPEC.FR - 01 44 74 67 00

« Les mini-environnements standards : PSM et isolateurs »

1 jour

Formateur référent :

Laurent COUDENE

Lieu :

Paris ou Lyon ou Bordeaux (Présentiel)

Formateurs / intervenants :

Laurent COUDENE / P.Bourbon / C.Bounet

Compétences visées :

- ❖ Maîtriser le fonctionnement, la conception et les grands principes des postes de sécurité microbiologique et isolateurs, leur exploitation et leurs contrôles
- ❖ Adapter son comportement pour éviter les contaminations du produit, du personnel et/ou de l'environnement, et posséder les connaissances de bases pour la réalisation des contrôles sur ces équipements ou leur suivi

Objectifs pédagogiques :

- ❖ Comprendre le fonctionnement des équipements et les risques couverts par ces équipements
- ❖ Connaître les règles et précautions d'utilisation les tests à réaliser périodiquement
- ❖ Savoir démontrer la maîtrise des risques de contamination

Public concerné :

- ❖ Personnels utilisateurs des équipements, des services qualité, services validation, sociétés de contrôles, société d'ingénierie, bureaux d'étude, personnels impliqués dans la politique QHSE du site
- ❖ 4 à 14 participants

Pré-requis :

Aucun pré-requis

Horaires :

9h00-17h30

Délai d'accès :

11 jours ouvrés

Evaluations :

Chaque participant devra être équipé d'un téléphone portable

Gestion du handicap :

Nos formations sont accessibles aux personnes à mobilité réduite selon notre politique d'accueil aux personnes en situation de handicap. Nous vous remercions de prendre contact avec nous pour adapter les modalités d'accueil et la pédagogie afin que nous puissions vous accueillir dans les meilleures conditions, et garantir l'efficacité des formations délivrées. Merci de contacter Philippe BOURBON, Référent Handicap, afin d'organiser votre accueil (Tel : 0670260102 ou philippe.bourbon@aspec.fr). Si toutefois nos moyens pédagogiques ne sont pas adaptés à la formation, nous nous rapprocherons de notre partenaire spécialisé AGEFIPH pour répondre favorablement à votre demande.

Programme (Jour 1)

Séquences		Contenu	Méthodes pédagogiques
9h00 à 9h30	1. Introduction	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du formateur et des participants. - Attentes des participants - Présentation du programme et de ses objectifs 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés - Echange en grand groupe - Tour de table
9h30 à 10h30	2. Le principe de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Introduction sur les PSM - Principe de fonctionnement de chaque type d'équipement - Comment choisir l'équipement adapté ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés - Echange en grand groupe
10h30-10h45 : Pause			
10h45 à 11h30	3. Les normes	<ul style="list-style-type: none"> - Les réglementations - Les normes applicables 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés - Echange en grand groupe
11h30 à 12h30	4. Maintenance et nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> - Les opérations de maintenance préventives et curatives - Nettoyage et désinfection des zones propres des équipements 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés - Echange en grand groupe - Débriefing
12h30 à 14h00 : PAUSE DEJEUNER			
14h00 à 14h30	5. Cas particuliers	<ul style="list-style-type: none"> - Spécificités des PSM de type II marqués NF - Spécificités des isolateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Démonstrations - Echange en grand groupe - Exposés - Débriefing
14h30 à 15h30	6. Contrôles	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles particulaires et aérauliques - Autres tests : visualisation de flux d'air (« schéma aérauliques »), vitesses d'air, pressions, dépressions, tests d'intégrité des systèmes de filtration, tests de confinement, tests d'étanchéité 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés - Démonstration - Echange en grand groupe
15h30-15h45 : Pause			
15h45 à 16h30	7. Utilisation - la théorie	<ul style="list-style-type: none"> - Bonnes pratiques et comportements - Organisation du plan de travail 	<ul style="list-style-type: none"> - Démonstration - Echange en grand groupe -
16h30 à 17h00	8. Utilisation - la pratique	<ul style="list-style-type: none"> - Travail sous PSM : les bons gestes, les gestes à éviter - Mise en œuvre des essais sur un PSM de type II 	<ul style="list-style-type: none"> - Démonstration - Travaux pratiques - Atelier pratique
17h00 à 17h30	9. Conclusion de la journée	<ul style="list-style-type: none"> - Echanges Questions / Réponses - Plans d'actions envisagés - Evaluation des acquis (questionnaire) - Correction en salle - Bilan de la formation 	<ul style="list-style-type: none"> - Echange en grand groupe - QCM