

Contrôles microbiologiques des salles propres

Les contrôles microbiologiques en salles propres sont voués à assurer la qualité des produits manipulés dans ces zones et la sécurité des travailleurs. Ils peuvent être réalisés avant pendant ou après les manipulations et permettent d'estimer la charge microbienne de la zone à un moment donné. Il est ainsi possible d'en tirer des tendances et, en cas de contamination avérée, d'investiguer sur la source de la contamination. La mesure de la bio-contamination se fait au niveau des surfaces de ces zones et au niveau de l'air. La qualité des résultats est donc basée sur le choix des équipements et des méthodes, c'est-à-dire la capacité des équipements à recueillir et à dénombrer les micro-organismes viables.