



## Optimiser ses autocontrôles en abattoir : prélever, analyser, interpréter

### Objectifs

#### Compétences visées

- Se réapproprier les bases de l'échantillonnage et des analyses statistiques
- Etre capable d'interpréter ses résultats
- Savoir dimensionner ses plans de contrôles et ses essais internes
- Identifier et utiliser les outils adaptés aux différentes situations rencontrées dans l'entreprise

### Pour qui ?

- Les responsables qualité des entreprises d'abattage-découpe et leurs collaborateurs
- Les ingénieurs « méthode »

#### Prérequis

Aucun

### Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

## Programme

Formation Pratique

**Les fondamentaux** : variables mesurées, spécificité des critères microbiologiques, échantillonnage et incertitude

**Les plans de contrôles** : risque client/risque fournisseur, contrôle de lots (simple, double, progressif), contrôle de processus

**Les contrôles par échantillonnage** : expression des objectifs, moyens disponibles, interprétation des résultats

### Mise en pratique – étude de cas - 50 % du temps de formation

- Réaliser des contrôles efficaces
- Optimiser le choix des contrôles à réaliser
- Mettre en place un plan d'échantillonnage pertinent

### Plans de contrôles : présentation de l'outil web

#### En savoir +

Dans le cas de réalisation en entreprise, formation construite sur le cas de l'entreprise pour l'équipe qualité.

Devis sur demande

Formation pouvant être complétée par un accompagnement en entreprise.

#### Points forts

- Manipulation de jeux de données
- Utilisation du logiciel Alisample



**PDC** DE L'ifip  
PLAN DE CONTROLE

<http://pdc.ifip.asso.fr>

**1 à 2 jours**

Sur mesure

Devis à la demande

### Responsable de la formation

**Alain Le Roux (Ifip)**

- Sécurité des aliments
- Hygiène des procédés en abattage-découpe

