



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 »
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Manipulation de jeux de données
- Utilisation du logiciel Alisample
- Dans le cas de réalisation en entreprise, formation construite sur le cas de l'entreprise pour l'équipe qualité.
- Formation pouvant être complétée par un accompagnement en entreprise.

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

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)*



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

