



Optimiser ses auto-contrôles 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

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>

Formation Pratique

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

