

# OPTIMISER SES AUTOCONTRÔLES EN ABATTOIR : PRÉLEVER, ANALYSER, INTERPRÉTER



## LE ROUX Alain

Ingénieur d'étude - Expert des bonnes pratiques d'hygiène et la maîtrise des process d'abattage-découpe

**Présentiel**

**1 à 2 jours**

**Lieu de la formation**

**Tarif**

**Sur demande**

## Programme de la formation

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

## Pour qui ?

Les responsables qualité des entreprises d'abattage-découpe et leurs collaborateurs

Les ingénieurs « méthode »

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Se réappropriier 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

## 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)

## Pré-requis

Aucun

## Méthode pédagogique

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.