



ROCALIS

# Maitriser son plan d'autocontrôles : Contaminants et Analyses microbiologiques

## STAGE SMSA 06



- **Public :**  
Equipe Qualité
- **Durée :**  
1 jours (7h)

### Objectifs :

- Permettre à l'ensemble de l'équipe qualité de comprendre et de maitriser le plan d'autocontrôle de l'entreprise
- Connaître et maîtriser la réglementation spécifique aux critères d'analyses.
- Traiter les résultats non conformes et optimiser le plan d'échantillonnage.

### Méthode :

Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale. Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation, simulations, et cas pratiques qui permettent une application rapide.



### ● Contenu :

- **Première partie (0,5j) : Les contaminants spécifiques aux matières premières utilisées**
  - Réglementation européenne : le R. CE 1881/2006
  - Quelles analyses pour quelles MP ? Les spécificités de vos produits
  - Les risques : Quelles sont les conséquences sur le consommateur ?
  - Les spécificités de vos produits

- **Deuxième partie (0,5j) : Les analyses microbiologiques**

- Définition des critères microbiologiques reconnus :
  - Réglementation européenne : les R. CE 2073/2005 et 1441/2007
  - Les spécificités des critères FCD
- Rappels de microbiologie alimentaire
- Les analyses sur MP et sur PF : interprétation et traitement des résultats
- Votre plan d'autocontrôle

### ● Validation des acquis

Questionnaire remis aux stagiaires.

