AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Expertise Bulletin d'Analyse : Maîtriser le Règlement 20732005 et les Plans d'Échantillonnage

Lien : https://afrique-formation.com/formation/expertise-bulletin-danalyse-maitriser-le-reglement-20732005-et-les-plans-dechantillonnage

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA26

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Lire et valider la conformité d'un rapport d'analyse microbiologique
- Appliquer les plans d'échantillonnage à 2 et 3 classes selon le critère (n, c, m, M)
- Distinguer sans ambiguïté un critère de sécurité (Rappel) d'un critère d'hygiène (Amélioration)
- Intégrer l'incertitude de mesure dans la prise de décision de conformité
- Interpréter un résultat de Listeria selon le stade de vie du produit et son potentiel de croissance
- Conduire une investigation pour identifier la cause racine d'une contamination
- Conseiller la direction sur le devenir d'un lot non-conforme (blocage, retraitement, destruction)
- Rédiger un avis de conformité argumenté et défendable face aux autorités
- Exploiter les tendances des résultats pour améliorer le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

POUR QUI ?

- Responsables et Assistants Qualité en IAA
- Techniciens de laboratoire (interne ou prestataire)
- Responsables de production impliqués dans la libération des lots
- Services officiels de contrôle (DDPP)
- Acheteurs et responsables MDD en grande distribution

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Le cadre réglementaire de l'analyse microbiologique

- Le Règlement CE 2073/2005 modifié : la référence légale
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) validés par secteur
- Les critères FCD (Distribution) et cahiers des charges clients

2 / Comprendre le bulletin d'analyse

- Décryptage des informations obligatoires (Norme ISO 17025)
- Identification de la méthode utilisée (Référence ISO ou Alternative validée AFNOR)
- Distinction Résultat brut vs Résultat interprété

3 / La notion d'Incertitude de Mesure

- Pourquoi le résultat exact n'existe pas en microbiologie (dilutions, comptage)
- Impact de l'incertitude sur la conformité (Règle de décision)
- Comment gérer un résultat "limite" proche du seuil

4 / Les Plans d'Échantillonnage (n, c, m, M)

- Définition des variables : n (nombre d'unités), c (tolérance), m (seuil bas), M (seuil haut)
- Le plan à 2 classes : Conforme / Non-Conforme (Sécurité, Pathogènes)
- Le plan à 3 classes : Satisfaisant / Acceptable / Non-Satisfaisant (Hygiène)

Afrique Formation

5 / Critères de Sécurité des Aliments (Food Safety)

- Pathogènes majeurs : Listeria, Salmonella, Cronobacter
- Conséquence d'un dépassement : produit impropre à la consommation humaine
- Gestion du risque : Retrait / Rappel immédiat

6 / Critères d'Hygiène des Procédés (Process Hygiene)

- Indicateurs de maîtrise : E. coli, Entérobactéries, Flore totale, Staphylocoques
- Signification d'un dépassement : dérive du process ou des matières premières
- Action requise : investigation et correction (pas forcément de retrait)

7 / Le cas particulier de Listeria monocytogenes

- Critère "Absence dans 25g" vs Critère "< 100 ufc/g"
- Distinction "Produit favorable" vs "Produit ne permettant pas la croissance"
- Importance des études de vieillissement pour l'interprétation en fin de vie

8 / Interprétation des flores d'altération (Qualité)

- Levures, Moisissures, Pseudomonas, Lactobacillus
- Impact sur la DDM (Date de Durabilité Minimale) et les caractéristiques organoleptiques
- Seuils d'altération visibles ou perceptibles par le consommateur

9 / Investigation des causes (Enquête microbiologique)

- Méthode 5M ou Ishikawa pour trouver l'origine
- Hypothèses : Matière première ? Contamination croisée ? Nettoyage ?
- Traçabilité amont et aval

10 / Conseil et Prise de décision : Libération ou Blocage ?

- Évaluation du risque pour le consommateur (Gravité)
- Possibilités de retraitement (Cuisson, Transformation) ou destruction

Afrique Formation

- Gestion des lots "douteux" (échantillonnage renforcé)

11 / Rédaction d'un avis technique

- Structurer son argumentation : Constat, Référentiel, Analyse, Conclusion
- Formuler des recommandations claires et actionnables
- Adapter le langage au destinataire (Direction, Client, DDPP)

12 / Suivi des tendances (Trend Analysis)

- Ne pas regarder le résultat isolé mais l'historique
- Utilisation des cartes de contrôle pour anticiper les dérives
- Révision du plan de contrôle suite aux résultats

13 / Gestion des relations avec le laboratoire

- Cahier des charges analytique : bien définir ce qu'on cherche
- Gestion des délais (J+?) et des résultats présomptifs
- Demande de typage ou conservation de souche en cas de crise

14 / Cas pratiques et Mises en situation

- Analyse de bulletins réels anonymisés
- Simulation de gestion d'une alerte Listeria
- Atelier décisionnel : "Je libère ou je bloque ?"

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 Sep. au 01 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés