AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Garantir la Qualité Sanitaire : Techniques d'Analyse et Fiabilité des Résultats en Production Animale

Lien : https://afrique-formation.com/formation/garantir-la-qualite-sanitaire-techniques-danalyse-et-fiabilite-des-resultats-en-production-animale

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA29

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Appliquer les Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) en matière d'hygiène et de sécurité
- Réaliser un échantillonnage représentatif et le préparer pour l'analyse
- Mettre en œuvre les protocoles de microbiologie classique (dénombrement, recherche)
- Effectuer les analyses physico-chimiques de base (MS, MAT, MG) sur matrices animales
- Utiliser et calibrer les équipements d'analyse rapide (NIR)
- Gérer le parc d'équipements de mesure (métrologie, étalonnage) selon l'ISO 17025
- Valider la fiabilité des résultats par des contrôles qualité internes et externes
- Interpréter les résultats d'analyse au regard de la réglementation en vigueur
- Rédiger un rapport d'analyse conforme et gérer les non-conformités

POUR QUI ?

- Techniciens de laboratoire en industrie agroalimentaire (Laiterie, Abattoir, Usine d'aliment)
- Responsables Qualité et Responsables Laboratoire
- Préleveurs et agents de contrôle qualité
- Vétérinaires sanitaires et inspecteurs
- Étudiants en BTSA Anabiotech ou Licence Pro Qualité
- Personnels de production évoluant vers le contrôle qualité

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Les enjeux du contrôle qualité en production animale

- Sécurité sanitaire des aliments (Food Safety) et santé publique
- Conformité réglementaire (Paquet Hygiène) et cahiers des charges clients
- Impact économique de la non-qualité (retrait, rappel, déclassement)

2 / Hygiène et Sécurité au laboratoire (GLP)

- Bonnes Pratiques de Laboratoire : tenue, circulation, nettoyage
- Gestion des risques biologiques (manipulation de pathogènes) et chimiques
- Élimination des déchets (DASRI) et effluents

3 / Prélèvement et Echantillonnage : La base de la fiabilité

- Plans d'échantillonnage représentatifs (Normes ISO) selon la matrice (Lait, Viande, Aliment)
- Techniques de prélèvement stérile et outils (Sondes, écouvillons, flacons)
- Transport et conservation des échantillons avant analyse

4 / Réception et enregistrement des échantillons (LIMS)

- Identification unique et traçabilité (Code barre)
- Vérification de la conformité à réception (Température, Intégrité)
- Préparation de l'échantillon pour l'analyse (Broyage, Homogénéisation, Dilution)

Afrique Formation

5 / Microbiologie alimentaire : Dénombrement des indicateurs

- Préparation des milieux de culture (Géloses) et ensemencement (Masse, Surface)
- Dénombrement des Flores Totales, Coliformes, E. coli
- Lecture des boîtes et calcul des résultats (UFC/g)

6 / Microbiologie alimentaire : Recherche de pathogènes

- Protocoles spécifiques pour Salmonella spp. et Listeria monocytogenes
- Étapes clés : Pré-enrichissement, Enrichissement, Isolement, Confirmation
- Tests rapides (PCR, Immunologie) vs Méthodes de référence

7 / Analyses Physico-chimiques : Composition nutritionnelle

- Détermination de la Matière Sèche (Humidité) par étuve
- Dosage des Protéines (Méthode Kjeldahl) et Matières Grasses (Soxhlet/Gerber)
- Analyse des Cendres (Minéraux) et Cellulose (Fibres)

8 / Analyses instrumentales rapides (NIR)

- Principe de la Spectroscopie Proche Infrarouge (NIR)
- Calibration et maintenance des appareils NIR
- Validation des résultats par rapport à la chimie humide (méthode de référence)

9 / Contrôle de l'hygiène des surfaces et des procédés

- Tests ATPmétrie pour validation immédiate du nettoyage
- Prélèvements de surface (Lames gélosées, Écouvillons) en zone de production
- Recherche de biofilms et allergènes

10 / Métrologie et Gestion des équipements

- Raccordement aux étalons nationaux et vérification périodique
- Suivi des balances, pipettes, étuves, thermomètres

Afrique Formation

- Calcul et estimation des incertitudes de mesure

11 / Assurance Qualité et Norme ISO 17025

- Exigences relatives au management et à la technique
- Validation des méthodes d'analyse et essais inter-laboratoires (EIL)
- Cartes de contrôle et suivi des dérives (Qualité interne)

12 / Gestion des résultats hors spécifications (OOS)

- Procédure d'alerte en cas de résultat non conforme
- Investigation des causes (Erreur labo vs Problème production)
- Gestion des re-tests et libération des lots

13 / Rédaction des rapports et interprétation

- Contenu obligatoire du bulletin d'analyse (COFRAC)
- Interprétation des résultats selon les critères microbiologiques (Règlement 2073/2005)
- Communication des résultats aux services production et qualité

14 / Audit et Amélioration continue du laboratoire

- Préparation aux audits d'accréditation et audits clients
- Gestion des non-conformités et actions correctives/préventives (CAPA)
- Veille normative et technologique

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

18 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
30 Août au 10 Sep. 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