



# *ALIPRO*

## *Autocontrôle sur Ligne de PROduction*

### PRESENTATION

Les contrôles nécessaires tout au long du process de fabrication d'un produit alimentaire doivent être utiles et optimisés, et non réalisés pour le plaisir de faire du contrôle. Ils doivent s'inscrire dans une logique de Maîtrise de la Production . M2A Technologies vous propose, avec un regard indépendant, d'analyser votre Production de manière objective, critique et positive, pour améliorer l'adéquation entre vos AUTOCONTROLES en ligne , la réglementation, vos objectifs Qualité et vos engagements vis à vis de vos Clients.

### CONTENU DE L'ETUDE

1. Analyse de la ligne de Production ou de l'étape du process
2. Analyse du Cahier des Charges pour déterminer le niveau de satisfaction du client, la réglementation, la sécurité
3. Détermination des Points de Contrôles réguliers nécessaires // Comparaison avec l'existant
4. Analyse des outils existants pour l' Autocontrôle :
  - matériel
  - tolérances // actions
  - mode opératoire du contrôle
  - plans de contrôles
  - gestion des données : validation, archivage, déclenchement d'actions correctives
  - indicateurs et tableau de bord
  - procédure de traçabilité
  - procédure de traitement des non conformes
  - procédure de diffusion de nouvelle version
5. Formation des Chefs de Ligne et des opérateurs sur ligne à l'AUTOCONTROLE
6. Suivi en Situation de Production
7. Propositions d'améliorations
8. Finalisation

### DEMANDE D'INFORMATIONS :

#### DEVIS

M2A Technologies SARL

Télécopie : (33)4 75 82 12 31

E.mail : [anne-elisabeth.lenel@M2Atechnologies.com](mailto:anne-elisabeth.lenel@M2Atechnologies.com)