

Checklist téléchargeable — Eau en alimentation et boissons : contrôle microbiologique, preuve lot, CIP et préparation audit

Audience: QA/QC agroalimentaire, responsables usine, laboratoires et auditeurs · Région: Union européenne / Espagne / opérations globales

Préparé pour les échanges microbiologie de l'eau, traçabilité et sélection produit.

Checklist

- Classer les usages : ingrédient, process, rinçage/CIP, utilités et environnement.
- Relier chaque point à une ligne, lot, poste ou événement process.
- Définir quand le screening suffit et quand l'énumération est nécessaire.
- Capturer lot produit, opérateur, revue et CoA pour chaque résultat.
- Documenter déviations, blocages, recontrôles et actions correctives.
- Revoir les tendances avant audits et visites clients/fournisseurs.

Recommended links

- Demander une recommandation technique
- Voir les produits AquaVerify
- Demander une démo AquaVerify Cloud

Étape suivante suggérée

Utilisez cette checklist pour préparer un échange produit, plateforme, distributeur ou OEM avec AquaVerify.

Ce document est un support d'orientation technique. La validation méthode, l'accréditation, l'autorité compétente et le système qualité de chaque organisation restent déterminants.