

Devoir de STBI n°1

I. La qualité dans les entreprises

- 1.1. Donner une définition de la qualité selon l'ISO.
- 1.2. A partir de quelle(s) norme(s) l'entreprise peut mettre en place la qualité?
- 1.3. Par quels systèmes et moyens l'entreprise met en place la qualité ? Décrire sommairement ces différents points.

II. La mise en évidence de la qualité

L'entreprise a les moyens de faire reconnaître ses produits par une certification.

- 2.1. Qu'atteste une certification d'un produit ?
- 2.2. Donner un exemple d'organisme certificateur.

En revanche, d'autres organismes préfèrent une reconnaissance par une accréditation.

- 2.3. Donner une définition de l'accréditation et expliquer alors ce qui distingue la certification de l'accréditation.
- 2.4. Citer le référentiel sur lequel un laboratoire tente de mettre en place un système qui pourra être accrédité.
- 2.5. Quel organisme délivre l'accréditation ?

III. Contrôle dans les industries agroalimentaires

Le contrôle de la qualité dans une industrie agroalimentaire se fait maintenant par une méthode apparue en 1995 : la méthode HACCP.

- 3.1. Que veut dire HACCP.

Cette méthode consiste à définir des dangers associés à une production d'un aliment et d'en analyser les risques associés

- 3.2. Citer les différents dangers pris en compte par la méthode HACCP.
- 3.3. Expliquer la différence entre, dangers et risques.
- 3.4. En déduire le principe général sur lequel repose cette méthode.

Le laboratoire d'analyse microbiologique est très souvent sollicité dans cette démarche. Il est amené à faire des contrôles soit en cours de fabrication, soit sur les matières premières, soit le produit fini.

- 3.5. Dans le cadre de cette méthode, expliquer l'importance du laboratoire d'analyse microbiologique.

- 3.6. Pourquoi les analyses se font-elles souvent à partir de méthodes non officielles ?

Vous disposez en annexe d'un schéma simplifié d'un diagramme de production.

- 3.7. Quel est l'intérêt de faire des autocontrôles sur les matières premières ?

Au cours de la fabrication, plusieurs contrôles sont possibles (autocontrôles). Les points de consignes sont des limites associées à l'analyse qu'il est interdit de dépasser. Si ces points de consignes sont dépassés, cela veut dire que la chaîne de production doit être corrigée pour éviter tout risque.

- 3.8. Imaginons alors que les autocontrôles sur la matière première sont corrects, mais que le premier autocontrôle soit incorrect, à quel niveau de la chaîne de production l'entreprise doit engager des modifications ?

- 3.9. De même si le premier autocontrôle est correct mais pas le second, à quel niveau de la chaîne de production l'entreprise doit engager des modifications ?

- 3.10. En déduire l'intérêt de cette méthode dans le cas du contrôle de la chaîne de production.

- 3.11. En quoi la méthode HACCP s'intègre-t-elle dans la recherche de la qualité d'une entreprise ?

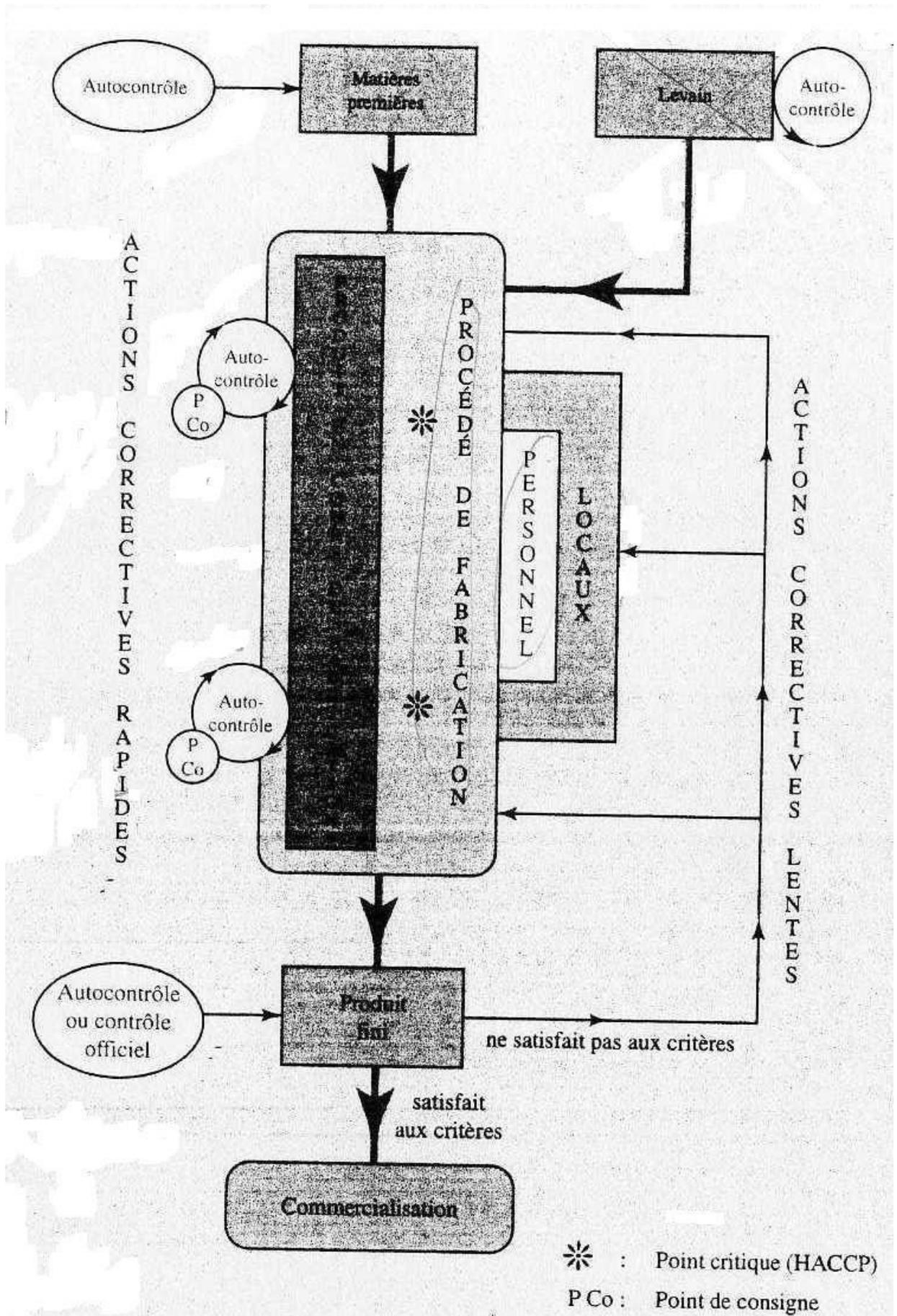


Fig. 1. Niveaux de contrôles microbiologiques en industrie de production alimentaire.