

# Le rôle du laboratoire dans le suivi de la Qualité

## 1. Rappels sur la Qualité dans les Industries AgroAlimentaires (IAA)

### •Qualité

Cf. définition

### •Composantes de la Qualité d'un produit agroalimentaire

Un produit AgroAlimentaire doit toujours répondre aux besoins (explicitement ou implicitement) d'un client.

Critères de Qualité : organoleptiques, cad la texture, la flaveur= arôme + saveur, l'apparence ; nutritionnels (éléments qualitatifs et quantitatifs) ; hygiénique (absence de tous composés toxiques indésirables et absences de microorganismes) ; coût (moindre coût).

### •Assurance Qualité

Elle se réfère aux normes ISO9002 qui sont plus particulièrement adaptées à ce genre d'entreprises. => Demande de Certification pour valider l'Assurance Qualité, ceci assure la confiance du client.

Le produit fini doit correspondre aux besoins du client, il doit donc être contrôlé. Seul le produit fini est contrôlé pour être conforme. Il doit donc avoir des contrôles sur le produit fini mais également lors des étapes de fabrication pour pouvoir corriger le plus vite possible si jamais il y a une défaillance de qualité.

Objectif = 0 défaut !

## 2. Contrôles et Analyses des risques par le laboratoire : la méthode HACCP

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point

### •Principes Généraux de la méthode HACCP

**Evaluer** tous les dangers potentiels

**Analyser** les risques de survenue des ces dangers

**Maîtriser** ces dangers

Danger : agent biologiques, chimique ou physique présent dans l'aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

Agent biologique : microorganisme responsables d'intoxication alimentaire.

Agent chimique : toxines bactériennes, toxines de champignons, produits toxiques comme les pesticides.

Agent physique : corps étranger dans l'aliment intrinsèque (= os, arrêtes, ...) ou extrinsèques (gravier, agrafe, fèves dans les galettes, morceaux de verres, ...).

Risque : probabilité qu'un danger se réalise.

Analyser les risques c'est déterminer à quel moment il peut y avoir un danger. Il faut donc déterminer les points critiques.

Il y a alors mise en place de contrôles pour la maîtrise des C.C.P.

### •Système HACCP

Il y a la mise en place « d'un système HACCP ».

7 principes de cette méthode :

- Analyse des risques => identifier tous les risques de la chaîne de production ; évaluer leur gravité.
- Déterminer des points critiques où les contrôles sont nécessaires pour maîtriser les risques.
- Spécification des critères indicatifs pour l'efficacité des contrôles.
- L'établissement et la mise en place des procédures de surveillance.
- Exécution d'actions correctives quand les critères ne sont pas respectés.
- Etablir des procédures d'enregistrement (Traçabilité).
- Etablir les procédures de vérification du bon fonctionnement de la méthode HACCP.

### Les étapes de la mise en place de la méthode HACCP :

- Constitution d'une équipe de travail
- Description du produit

- Identifier l'utilisation du produit
- Elaboration du diagramme de fabrication
- Vérification du diagramme
- Analyse des dangers et des risques associés à chaque étapes du processus
- Mesure préventives destinées à maîtriser ces risques
- Précision des limites acceptables
- Détermination des actions correctives
- Surveillance des CCP
- Enregistrement des résultats et procédés.

• **Exemple = Une sauce**

- **Diagramme de fabrication** (cf document)
- **Analyse des risques** (cf document)
- **Hiérarchisation des risques = détermination des CCP**

CCP = point critique à contrôler

=> Point, étape ou procédure où l'on peut appliquer une mesure de maîtrise afin de prévenir ou éliminer ou réduire un danger à un niveau acceptable.

=> Hiérarchisation = criticité = prend en compte la gravité du danger, la maitrisabilité du danger et la fréquence du danger.

▪ **Conséquence de la méthode HACCP**

Grand rôle dans les laboratoires d'analyses : risques biologiques, contrôles des matières premières, autocontrôles en cours de fabrication, mettre en évidence rapidement un soucis dans la chaîne de fabrication (action corrective), contrôle des produits finis, contrôles locaux et matériels.

Remarques : Pour être efficace il faut que ces contrôles soient rapides et peu coûteux. Les laboratoires disposent soit de références officielles qui sont notamment longue et coûteuses ; mais également de méthode non-officielles dites « méthodes rapides » et qui sont en générales validées par l'AFNOR.

Ces labos peuvent être internes/externes à l'entreprises.

Ces laboratoires sont en général accrédités pour justement assurer la qualité de leur analyses à l'entreprises.