USAB3K - Contrôle qualité des aliments

Mis à jour le 31-01-2024

Code : USAB3K

Unité spécifique de type cours

8 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Présentation

Prérequis

être admis dans la LP

Objectifs pédagogiques

- Fournir aux élèves un large éventail d**'analyses f**réquemment rencontrées dans le milieu des entreprises **alimentaires** et développer leur aptitude à mettre en œuvre des **démarches efficaces** pour la **validation de conformité** des produits et la surveillance des i**ndicateurs de sécurité des aliments**.
- Rendre les élèves conscients de la **fonction métrologique** telle qu'elle opère au sein de l'entreprise, son utilité non seulement pour la surveillance d'un parc de matériels, mais pour une exploitation pertinente des résultats analytiques. Rendre les élèves apte à mettre en place une certification selon les exigences de la norme ISO 17 025 portant sur les compétences générales des laboratoires d'essais et d'étalonnage.
- Faire ressortir la **dimension statistique lors de l'interprétation de résultats,** avant de mettre en place des actions.

Compétences

Mettre en œuvre des démarches efficaces pour la validation de conformité des produits et la surveillance des indicateurs de la qualité et de la sécurité des aliments.

- Mettre en œuvre des démarches efficaces pour la validation de conformité des produits et la surveillance des indicateurs de la qualité et de la sécurité des aliments.
- Décrire les différentes méthodes d'analyses sensorielles.
- Recenser les exigences de la norme ISO 17025. Présenter l'accréditation selon ISO 17025 dans un laboratoire d'analyses en agro-alimentaire, telle que la pratique le COFRAC.
- Réaliser des analyses simples en microbiologie et en physico-chimie. Mettre en place un plan de contrôle et choisir les analyses adéquates à la surveillance de la sécurité des aliments et le respect du cahier des charges. Mettre en place un plan d'échantillonnage et la validation des instruments de mesure en utilisant la métrologie.
- Mettre en place un plan d'échantillonnage et la validation des instruments de mesure en utilisant la métrologie. Identifier les attentes et proposer des solutions en termes de management selon la norme ISO 17025.
- Interpréter les résultats d'analyses de laboratoire pour valider ou pas la conformité des productions et analyses (respect de la réglementation et du cahier des charges).

Programme

Contenu

- Analyses microbiologiques / microbiologie prévisionnelle (20 h)
- Analyses physico-chimiques, de contaminant / toxicologie (30 h)
- Analyses sensorielles (10 h)
- Métrologie et ISO 17025 (15 h)
- Traitement statistique des données (15 h)

Modalités de validation

- Contrôle continu

Description des modalités de validation

Examens écrits, compte-rendus de TP