

# USAB3K - Contrôle qualité des aliments

## Présentation

### Prérequis

être admis dans la LP

### Objectifs pédagogiques

- Fournir aux élèves un large éventail d'**analyses** fréquemment 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 **indicateurs 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

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](mailto:loic.louarme@lecnam.net)