

**ETABLISSEMENT CONCERNÉS**

- Tous les établissements du secteur alimentaire.

**ORGANISATION**

- L'organisation est définie selon les attentes du client.

**DOCUMENTS**

- Rapports d'analyses
- Affichage des résultats à destination des opérateurs
- Synthèses des résultats d'analyses alimentaires
- Synthèses des résultats de prélèvements de surface.



Nous proposons une large gamme d'analyses pour le contrôle de la qualité de vos produits alimentaires en complément de nos prestations de conseil. Qu'il s'agisse d'analyses microbiologiques, d'analyses compositionnelles ou nutritionnelles, sensorielles, d'analyses pour la recherche de contaminants, la société Qualacs et son réseau de laboratoires mettent à votre disposition leurs compétences pour vérifier la conformité de vos produits et élaborer vos étiquetages.

**Des analyses pour s'assurer de la qualité des denrées commercialisées.****Types d'analyses réalisées:****Pourquoi des analyses:**CONTRÔLE  
MICROBIOLOGIQUEÉTUDE DE  
VIEILLISSEMENTVALIDATION DES  
DLC/DLUO

CHALLENGE TEST

VALIDATION DE  
PROCESS

TESTS DE STABILITÉ

RECHERCHE DES  
CONTAMINANTSCOMPOSITION  
CHIMIQUE D'UN  
PRODUITÉTIQUETAGE  
NUTRITIONNEL

HISTOLOGIE

OGM

ALLERGÈNES

**Les analyses microbiologiques:**

La société Qualacs effectue sur la demande de ses clients des contrôles de routine visant à rechercher les germes pathogènes responsables des intoxications alimentaires (*Listeria*, *Salmonelle*, *Escherichia coli*, *Shigella*, ...) et les flores indicatrices de contamination.

Ces recherches permettent de mettre en évidence les défauts de process de fabrication, des anomalies sur les matières premières, ou encore le manque d'hygiène du personnel, du matériel ou des locaux.

Les germes recherchés sont fixés règlementairement. La fréquence des analyses est définie avec chaque professionnel en fonction de son activité et de ses besoins.

**Les analyses physico-chimiques**

Nous mettons aussi aux services des professionnels nos compétences en matière de contrôle physico-chimique : Analyse compositionnelle, analyses nutritionnelles, allégations nutritionnelles et santé, recherche des contaminants, allergènes, OGM, ...

En fonction de votre demande, nous vous proposons la meilleure prestation analytique répondant à votre besoin.

**Les analyses sensorielles**

Nous mettons aussi aux services des professionnels tous types d'analyses sensorielles en vue de s'assurer le développement de vos nouveaux produits ainsi que leurs contrôles dans le temps.

**Contrôles des eaux**

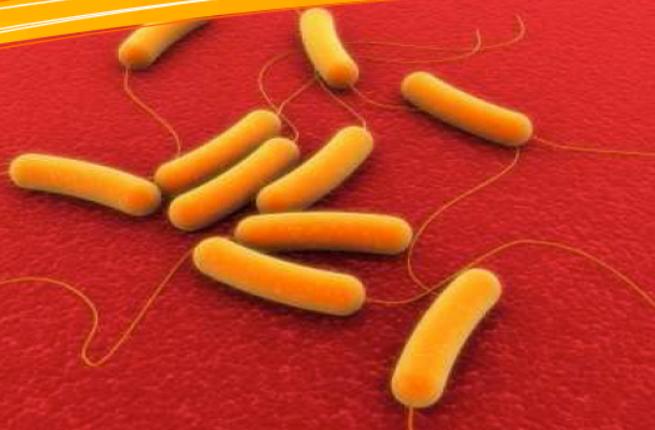
Dans le cadre des arrêtés royaux en vigueur, nous vous proposons d'assurer le contrôle sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine, les analyses de routine et complètes des eaux de consommation, eaux de distribution, eaux chaudes sanitaires, eaux de puit, eaux traitées ainsi que les eaux de rejets et résiduaires.

**QUALACS sprl** Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

*Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire*



# PRELEVEMENTS & ANALYSES MICROBIOLOGIQUE



Les analyses microbiologiques permettent la recherche et / ou le dénombrement des micro-organismes, le plus souvent des bactéries, présents dans une denrée ou sur une surface.

Ces micro-organismes peuvent être :

- Des germes pathogènes dits "**Critères de Sécurité**", leurs présences peuvent alors signifier un danger pour le consommateur.
- Des germes dits "**Critères d'Hygiène des procédés**", permettant d'apprécier le lavage des mains, la maîtrise de chaîne du froid, le nettoyage/désinfection, ...

Des analyses pour s'assurer de la qualité des denrées commercialisées.

## ETABLISSEMENT CONCERNÉS

- Tous les établissements du secteur alimentaire.

## ORGANISATION

- L'organisation est définie selon les attentes du client.

## DOCUMENTS

- Rapports d'analyses
- Affichage des résultats à destination des opérateurs
- Synthèses des résultats d'analyses alimentaires
- Synthèses des résultats de prélèvements de surface.

## Analyses microbiologiques des aliments :

### L'élaboration du plan de prélèvement / d'échantillonnage :

La fréquence et le volume d'analyses dépend de la taille de l'établissement, du type de produits préparés, de la sensibilité des consommateurs / clients cibles, ...

### Le choix des critères microbiologiques :

Les **Critères de Sécurité** utilisés par ADOCA correspondent aux :

- Règlement (CE) N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) N°1441/2007 modifiant le règlement (CE) N°2073/2005.

Les **Critères d'Hygiène des procédés**, non réglementés, sont issus des propositions formulées par les fédérations des professionnels (FCD, SNRPO, ...).

### Déroulement des prélèvements :

- Prise de rendez-vous avec le responsable de l'établissement.
- Sélection des produits à analyser en fonction du plan de prélèvement, des familles de produit et de l'historique des analyses.
- Prélèvement et collecte des échantillons de manière aseptique..
- Transport des échantillons sous température dirigée jusqu'au laboratoire.
- Mise en analyse.

### Transmission des résultats :

- Transmission des résultats dans les délais les plus brefs après l'obtention de l'ensemble des résultats.
- Transmission immédiate en cas de dépassement d'un seuil d'alerte.
- **Assistance pour l'interprétation des résultats et la mise en place d'actions correctives.**
- **Transmission, à chaque envoi, d'un affichage à destination des opérateurs reprenant les résultats d'analyses et vos objectifs.**
- **Transmission, à chaque envoi, d'une synthèse statistique et graphique reprenant l'ensemble des résultats de l'année.**

## Prélèvements de surface :

Ces tests sont réalisés à l'aide de lames gélosées sur une surface supposée propre, après nettoyage / désinfection ou avant utilisation.

Les germes recherchés peuvent être selon les cas :

- La flore totale
- Les entérobactéries
- Les coliformes
- Les levures / Moisissures
- ...

## Pourquoi des analyses ?

• **pour être en conformité avec la réglementation :**

Le règlement 852/2004 au Chapitre II précise que "Les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires [...]
- e) prélèvement d'échantillons et analyses"

• **pour vérifier l'application des Bonnes Pratiques de Fabrication :** en analysant la qualité des produits finis.

• **pour contrôler l'efficacité du nettoyage / désinfection :** en réalisant des prélèvements de surface.

• **pour surveiller les fournisseurs :** en contrôlant la qualité des matières premières.

• **pour vérifier et améliorer son étude HACCP ainsi que son Plan de Maîtrise Sanitaire :** à l'aide des interprétations et synthèses fournies.

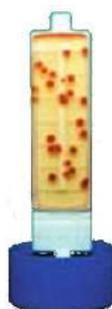
• **pour prouver aux services officiels la maîtrise de l'hygiène :** en présentant les rapports d'analyses.

• **pour sensibiliser votre personnel :** en affichant les résultats d'analyses.

• **pour votre établissement et vos clients :** En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

## Nos engagements :

- **La transmission des résultats dans les délais les plus brefs.**
- **Vous informer immédiatement en cas de dépassement d'un seuil d'alerte.**
- **Le suivi et l'explication des résultats.**
- **La confidentialité des résultats.**



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire



# ETUDE DE VIEILLISSEMENT

## VALIDATION DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE



L'article R112-22 du code de la consommation précise que l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter, sous la seule responsabilité du conditionneur, une date limite de consommation. Cependant, en l'absence d'études de durée de vie dûment documentées et réalisées par un laboratoire reconnu, cette date limite de consommation ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication (J+3).

Ces études sont donc un prérequis indispensable au lancement d'un nouveau procédé (conditionnement sous-vide, cuisson basse température, ...) ou à l'obtention d'un agrément sanitaire.

## Déterminer la Date Limite de Consommation (DLC) de vos produits.

### ETABLISSEMENT CONCERNÉS

- Tous les établissements du secteur alimentaire.

### ORGANISATION

- L'organisation est définie selon les attentes du client.

### BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Disposer de preuves pour présentation aux services officiels.
- Garantir la sécurité du consommateur.

### DOCUMENTS

- Rapports d'analyses
- Dossier reprenant le protocole de l'étude de validation et l'interprétation des résultats.

### Quand réaliser ces études ?

- Avant le lancement d'un nouveau produit.
- En cas de changement dans le mode opératoire (*procédé de fabrication ou condition de conservation*).
- Annuellement, pour vérifier la maîtrise du procédé.

### Déroulement :

#### Estimation de la durée de vie du produit :

- Recherche bibliographique.
- Connaissance du produit / historique des analyses.
- Usage de la profession / Pratiques des concurrents.
- Réalisation d'analyses microbiologiques préalables.

#### Choix des échantillons :

- Les échantillons doivent être issus d'une fabrication qui s'est déroulée dans les conditions représentatives de la réalité des fabrications (*procédés, temps d'attentes, ...*).
- Les analyses doivent être réalisées sur un minimum de 5 échantillons à la durée de vie envisagée.
- Des analyses supplémentaires peuvent également être réalisées à des dates intermédiaires.

#### Collecte des échantillons :

- Prise de rendez-vous avec le responsable de l'établissement.
- Prélèvement et collecte des échantillons de manière aseptique.
- Transport des échantillons sous température dirigée jusqu'au laboratoire.

#### Durée de conservation des échantillons et rupture de la chaîne du froid :

- Afin de tenir compte des périodes de rupture de la chaîne du froid durant le transport, chez le distributeur ou chez l'utilisateur final (*consommateur, restaurateurs, ...*), le laboratoire réalise un passage des échantillons à +8°C à 1/3 ou 2/3 de la durée de vie, selon votre activité (*Vente à des particuliers ou à des professionnels*)
- Un passage de 2H00 à +20°C pour simuler l'acte d'achat peut également être réalisé par le laboratoire.

#### Mise en analyse :

- Recherche des germes pathogènes, dits "**Critères de sécurité**".
- Recherche des germes indicateurs, dits "**Critères d'hygiène des procédés**".

#### Transmission des résultats :

- Transmission des résultats dans les délais les plus brefs après l'obtention de l'ensemble des résultats.
- Transmission de l'ensemble des rapports d'analyses.
- **Transmission d'un dossier décrivant le protocole de l'étude et l'interprétation des résultats.**

### Pourquoi des analyses ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**  
*La mention d'une date de durabilité est obligatoire dans l'étiquetage d'un produit, sauf cas particulier (alcool, vinaigre, sel, sucre, ...).*
- **pour déterminer la durée de vie microbiologique des produits :**  
*Afin de limiter les pertes et garantir la sécurité du consommateur.*
- **pour vérifier et valider la bonne maîtrise du procédé de fabrication.**

### Nos engagements :

- **Le respect des protocoles préconisés par la norme AFNOR NF V 01-003 de Juin 2010.**
- **Le suivi et l'explication des résultats.**
- **La confidentialité des résultats.**
- **La remise d'un rapport complet.**



Conjuguant l'expertise et les compétences de ses 4 cœurs de métier, Qualacs a pour vocation d'apporter à votre entreprise un **accompagnement** complet en matière de qualité.

Vous souhaitez, vous aussi, faire de Qualacs votre partenaire privilégié en qualité ?

**Prenez contact avec nous dès aujourd'hui !**