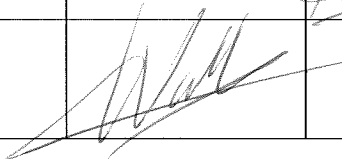
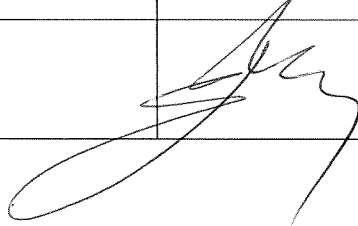


Version : 3

	<u>Auteur :</u>	<u>Vérificateur :</u>	<u>Approbateur :</u>	<u>Diffusion</u>
Noms	D. Veselko	S. Dellicour A. Connot	E. PIRAUX	Site web CdL
Dates	21/2/22	21/2/2022 - <i>A. Connot</i>	21/2/22	Dropbox
Signatures				

1 Objet

Cette procédure décrit les moyens de surveillance et les mesures prises par le CdL pour évaluer et garantir la validité des résultats.

2 Domaine d'application

Tous les résultats d'analyses issus des laboratoires du lait cru et des denrées alimentaires.

3 Définitions, sigles, abréviations

- O.I : Organismes Interprofessionnels MCC-Vlaanderen (MCC) et Comité du lait (CdL)
- CdL : Comité du lait
- AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- SPW : Service Public de Wallonie
- Essai : opération technique qui consiste à déterminer une ou plusieurs caractéristiques d'un produit, processus ou service donné, selon un mode opératoire spécifié.
- EIL : Essai inter-laboratoires
- Guidance scientifique : soutien aux O.I. chargés de la détermination de la qualité du lait cru de vache livré aux acheteurs afin que la détermination se fasse de manière uniforme au niveau national. Ce soutien comprend les tâches principales suivantes : organisation d'essais interlaboratoires, création de standards (échantillon de contrôle) et avis scientifiques

4 Documents de référence

- Norme ISO 17025
- Manuel Qualité
- Procédure des Procédures : PRO-ASQ-00001

Version : 3

- [1] AFSCA - Arrêté royal du 29/08/2021 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des Organismes Interprofessionnels.
- [2] SPW - Arrêté du gouvernement wallon du 29/01/2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels, modifié par les arrêtés du Gouvernement wallon des 21/03/2013 et 10/12/2015 et par l'arrêté ministériel du 29/04/2019.
- [3] SPW - Arrêté ministériel du 25/10/2010 portant agrément d'un OI pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés, modifié en dernier lieu par l'arrêté ministériel du 24/06/2019.
- [4] CdL – Protocole pour la collecte et le contrôle de la qualité et de la composition du lait cru de vache livré aux acheteurs – PRT-CDL-00001
- [5] Protocole pour guidance scientifique des O.I. belges chargés de la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait

5 Objet de modification

4. Mise à jour des documents de référence

Substances inhibitrices → résidus de médicaments vétérinaires

+ relecture du document avec modifications mineures

Version : 3

6 Schéma de la procédure (FlowChart)

<u>Documents consultés</u>		<u>Personne responsable</u>	<u>Documents édités</u>	<u>Remarques</u>
INT-ADM-000012 PRO-MAT-00002	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Contrôles à la réception</div>	RT Responsable labo	Rapport d'essai	
Instructions techniques INT-MOP PRO-STA-00001 PRO-VAL-00003	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Analyses avec contrôles de première ligne + contrôles journaliers (indicateurs)</div>	RT Responsable labo	Cartes de contrôles	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Contrôles de troisième ligne</div>	RT Responsable labo		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Analyse des tendances Actions correctives</div>	RT RQ Responsable labo	FEU-NCO-00002	

7 Contenu

Le CdL évalue régulièrement la qualité de chaque essai de manière à garantir les résultats.

Les moyens sont multiples et peuvent être internes ou externes.

Les résultats de ceux-ci sont conservés dans les laboratoires concernés soit dans les feuilles d'enregistrement soit sous forme de cartes de contrôles. Les responsables laboratoires et le RT utilisent ces outils pour assurer quotidiennement la qualité des résultats.

Chaque instruction technique reprend la fréquence, le type et le détail sur l'utilisation de ces moyens de contrôle.

L'interprétation des cartes de contrôles permet entre autres l'analyse de tendances. Les résultats peuvent, tout en restant dans les limites acceptables être systématiquement plus haut ou plus bas. Dans ce cas le RQ peut décider avec le RT et les responsables des laboratoires d'une action préventive.

Version : 3

7.1 Contrôle de l'échantillon

Avant de débuter les analyses, tout échantillon présentant une anomalie quant à sa composition (déstabilisation, présence d'impuretés, ...) ou à son odeur pouvant interférer dans le résultat de l'analyse sera enregistré par le technicien. Il sera tenu compte de cette remarque par le RT (ou son délégué) pour valider le résultat ou refuser l'échantillon.

Pour le lait cru, une liste des remarques et leur niveau est reprise dans l'instruction technique INT-ADM-00012. Les résultats avec les remarques de niveau 2 doivent être validés par le RT (ou son délégué). Pour les autres matrices, le RT ajoutera cette remarque sur le rapport d'essai afin de prévenir le client sur les réserves à émettre par rapport à la validité du résultat.

Le laboratoire vérifie les températures de stockage des échantillons conformément à ce qui est décrit dans PRO-MAT-00002 et NOT-THE-00002.

7.2 Laboratoire Lait cru

7.2.1 Contrôles de première ligne

Pour chaque paramètre, le laboratoire lait cru utilise des contrôles de première ligne. Les détails sur la fréquence, les critères et les actions à prendre sont reprises dans les instructions techniques.

Paramètre	Description
Germes totaux Lait cru	<u>Contrôles</u> : Blancs, BCS, contrôle positif, comparaisons entre appareils <u>Fréquence</u> : quotidienne. Voir INT-MOP-00003 <u>Critères</u> : Voir INT-MOP-00003 <u>Actions hors limites</u> : Voir INT-MOP-00003
Cellules somatiques Lait cru	<u>Contrôles</u> : Blancs, Contrôle positif <u>Fréquence</u> : quotidienne, voir INT-MOP-00004 <u>Critères</u> : voir INT-MOP-00004 <u>Actions hors limites</u> : voir INT-MOP-00004
Cryoscopie IR Lait cru	<u>Contrôles</u> : point zéro, échantillon de contrôle, étalonnage <u>Fréquence</u> : voir INT-MOP-00006 <u>Critères</u> : voir INT-MOP-00006 <u>Actions hors limites</u> : voir INT-MOP-00006
Cryoscopie par Cryoscope Lait cru	<u>Contrôles</u> : échantillon de contrôle (408-512-600) <u>Fréquence</u> : voir INT-MOP-00017 <u>Critères</u> : voir INT-MOP-00017 <u>Actions hors limites</u> : voir INT-MOP-00017

Version : 3

Paramètre	Description
Résidus de médicaments vétérinaires Lait Cru	<u>Contrôles</u> : contrôles positifs et négatif <u>Fréquence</u> : à chaque run. Voir INT-MOP-00014, INT-MOP-00018, INT-MOP-00028 <u>Critères</u> : Voir INT-MOP-00014, INT-MOP-00018, INT-MOP-00028 <u>Actions hors limites</u> : Voir INT-MOP-00014, INT-MOP-00018, INT-MOP-00028
Filtration Lait Cru	<u>Contrôles</u> : contrôle négatif <u>Fréquence</u> : à chaque run. Voir INT-MOP-00007 <u>Critères</u> : Voir INT-MOP-00007 <u>Actions hors limites</u> : Voir INT-MOP-00007
Matière grasse Matière azotée totale Lait Cru	<u>Contrôles</u> : point zéro, échantillon de contrôle, échantillon basse réponse IR, étalonnage <u>Fréquence</u> : voir INT-MOP-00009 et PRO-MAT-00002 <u>Critères</u> : voir INT-MOP-00009 et PRO-MAT-00002 <u>Actions hors limites</u> : voir INT-MOP-00009 et PRO-MAT-00002
NO ₂ et NO ₃ Echantillons d'eau	<u>Contrôles</u> : échantillons de contrôle négatif et positif (CdL) <u>Fréquence</u> : Voir INT-MOP-00013 <u>Critères</u> : Voir INT-MOP-00013 <u>Actions hors limites</u> : Voir INT-MOP-00013
IBR gE et gB Lait cru	<u>Contrôles</u> : contrôle positif et négatif interne au kit, contrôle positif CdL <u>Fréquence</u> : sur chaque plaque. Voir INT-MOP-00026 et INT-MOP-00027 <u>Critères</u> : Voir INT-MOP-00026 et INT-MOP-00027 <u>Actions hors limites</u> : Voir INT-MOP-00026 et INT-MOP-00027
Paratuberculose Lait cru	<u>Contrôles</u> : contrôle positif et négatif interne au kit, contrôle positif CdL <u>Fréquence</u> : sur chaque plaque. Voir INT-MOP-00024 <u>Critères</u> : Voir INT-MOP-00024 <u>Actions hors limites</u> : Voir INT-MOP-00024

7.2.2 Contrôles de deuxième ligne

Aucun contrôle de ce type n'est effectué par le laboratoire Lait cru car pour chaque paramètre il y a un EIL.

7.2.3 Contrôles de troisième ligne (EIL)

Pour les analyses de lait cru en vue du paiement, le laboratoire adhère aux EIL imposés par la guidance scientifique (AFSCA).

Les modalités quant à l'organisation, la réalisation et l'interprétation de ces EIL sont repris dans le Protocole pour guidance scientifique des O.I. belges chargés de la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait [5].

Version : 3

Paramètres	Description
Germes totaux	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisés par la Guidance Scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 8 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique) • <u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité <p><u>Contrôles</u> : EIL CecaLait organisés par la Guidance Scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 2 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique) • <u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité
Cellules somatiques	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisés par la Guidance Scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 10 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique) • <u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité <p><u>Contrôles</u> : EIL MRI (Max Rubner-Institut, Allemagne)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 1 / an (typiquement fin d'année) • <u>Critères</u> : 80% des Z-Scores <= 2.0 et 100% <=3.0 • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité <p><u>Contrôles</u> : EIL ICAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 1 / an • <u>Critères</u> : 80% des Z-Scores PT <= 2.0 et 100% <=3.0 • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité
Cryoscopie IR	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisés par la Guidance Scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 8 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique) • <u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité <p><u>Contrôles</u> : EIL CecaLait organisés par la Guidance Scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 2 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique) • <u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité
Résidus de médicament vétérinaire	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisés par la Guidance Scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 10 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique) • <u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité <p><u>Contrôles</u> : EIL CecaLait</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 1 / an • <u>Critères</u> : minimum 80% des résultats conforme aux attentes • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité
Filtration	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisés par la Guidance Scientifique</p> <p><u>Fréquence</u> : 6 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique)</p> <p><u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique</p> <p><u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité</p>

Version : 3

Paramètres	Description
Matière grasse Matière azotée totale	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisés par la Guidance Scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 10 / an (selon protocole de la Guidance Scientifique) • <u>Critères</u> : définis dans protocole de la Guidance Scientifique • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité <p><u>Contrôles</u> : EIL ICAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fréquence</u> : 1 / an • <u>Critères</u> : 80% des Z-Scores PT <= 2.0 et 100% <=3.0 • <u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité
Echantillons d'eau	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisé par LGC-Standards (AquaCheck)</p> <p><u>Fréquence</u> : 2 / an</p> <p><u>Critères</u> : Z-Scores < 3.0</p> <p><u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité</p>
IBR sur lait	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisé par Sciensano</p> <p><u>Fréquence</u> : 1 / an</p> <p><u>Critères</u> : minimum 80% de résultats conformes aux attentes</p> <p><u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité</p>
Paratuberculose	<p><u>Contrôles</u> : EIL organisé par Sciensano</p> <p><u>Fréquence</u> : 1 / an</p> <p><u>Critères</u> : minimum 80% de résultats conformes aux attentes</p> <p><u>Actions hors limites</u> : ouverture d'une non-conformité</p>

7.2.4 Analyse des tendances

Une analyse des tendances est effectuée par la guidance scientifique pour les paramètres officiels de détermination de la qualité et de la composition du lait cru ([1] à [4]). Ces analyses de tendances sont discutées lors des réunions semestrielles et les décisions et actions correctives éventuelles sont actées dans un rapport. Annuellement, la guidance scientifique publie un rapport avec les résultats de tous les EIL réalisés.

Pour les autres paramètres, une analyse des tendances est réalisée avec les résultats des EIL et les matériaux de référence.

Les résultats sont interprétés et les actions sont entreprises conformément à la note technique (NOT-VAL-00001), par le responsable technique ou laboratoire.

7.2.5 Autres contrôles

7.2.5.1 Contrôles journaliers

Le responsable technique ou son délégué évalue tous les résultats d'analyses de façon critique au regard de diverses sources d'informations :

- Indicateurs d'évaluation continue des résultats

Version : 3






- Statistiques sur les lots analysés
- Statistiques sur les tournées analysées
- Confusions d'identification entre laits entiers et écrémés
- Analyse des rapports de tournées, des informations reçues des acheteurs et des producteurs (INT-ADM-00012)
- Analyse des remarques enregistrées en interne (INT-ADM-00012)
- Contrôle des enregistrements de température (NOT-THE-00002)
- Respect de la législation : résultats obtenus conformément aux prescriptions de la législation (document [1] à [4]).
- Non respect du rythme de collecte ou date(s) d'échantillonnage erronée(s) :
 - si le producteur n'est pas à l'origine du problème : les résultats provenant de la collecte concernée, à l'exception des résultats en substances inhibitrices et filtration sont annulés.
 - si le producteur est à l'origine du problème : les résultats sont maintenus.

Suite à ces contrôles, des résultats peuvent être annulés ou réintégrés dans la liste des résultats utiles au classement mensuel du producteur.

a) Indicateurs d'évaluation continue des résultats (représentativité de l'échantillon)

Chaque résultat produit par un appareil de mesure est immédiatement encodé dans le système informatique.

Lors de cet encodage, une vérification est faite en comparant ce nouveau résultat avec l'historique de l'exploitant. Ce résultat peut alors être mis dans l'une des cinq catégories suivante :

H 	Le résultat est beaucoup plus haut
+ 	Le résultat est plus haut
V 	Le résultat est logique
- 	Le résultat est plus bas
B 	Le résultat est beaucoup plus bas

La logique de décision pour le classement d'un résultat dans l'une des 5 catégories est basée sur une étude statistique des résultats antérieurs de chaque exploitant :

Paramètre analysé	Donnée statistique calculée	Nb de jours d'historique pris en	+ ou - (1)	H ou B (2)
-------------------	-----------------------------	----------------------------------	------------	------------

Version : 3

		compte		
Matière grasse	Régression linéaire (→ prédiction P) et écart-type résiduel S (S minimum à 2.5 g/l) (3) (4)	30	2 S	4 S
Protéine	Régression linéaire (→ prédiction P) et écart-type résiduel S (S minimum à 1.0 g/l)	30	2 S	4 S
Cryoscopie	Régression linéaire (→ prédiction P) et écart-type résiduel S (S minimum à 5 m°C)	30	2 S	4 S
Germes	Moyenne arithmétique P et écart-type S (S minimum à 35000 /ml)	90	3 S	6 S
Cellules	Régression linéaire (→ prédiction P) et écart-type résiduel S (S minimum à 50000 /ml)	30	2 S	4 S

(1) + ou – si l'écart entre la prédiction P et le résultat R supérieur à ...

(2) H ou B si l'écart entre la prédiction P et le résultat R est supérieur à ...

(3) Les résultats des deux catégories H et B ne sont pas pris en compte pour la régression.

(4) La régression n'est calculée que si l'on dispose de minimum 4 résultats

La codification de couleur apparaissant à l'écran permet à l'opérateur de repérer une anomalie au cours des analyses et de réagir rapidement (recommencer les analyses, annuler les analyses, ...)

- Actions entreprises : Lorsque le résultat de l'analyse matière grasse est jugé anormal (+ - B H) la représentativité de l'échantillon sera mise en doute et les résultats de prédiction (P) sont utilisés pour la matière grasse et la matière azotée totale, calculée selon les mêmes modalités que la matière grasse. Dans ce cas, les résultats des analyses germes, cellules et cryoscopie sont annulés.
- Lorsqu'il y a plus d'un résultat annulé dans une période mensuelle, le producteur, l'acheteur et le Comité entreprennent les démarches nécessaires pour trouver les raisons de ces écarts et pour y apporter une solution aussi vite que possible. Si les problèmes persistent, l'autorité compétente en est informée.

b) Les statistiques sur les lots

Pour chaque lot analysé, on fait une statistique sur le classement de chaque résultat par rapport à l'historique du producteur. Si pour les germes plus de 20% des échantillons sont hors norme (autre catégorie de V), les résultats correspondant de tous les échantillons du lot sont annulés.

Version : 3

Ce travail est fait par le chef de bureau et seulement sur les lots de 20 échantillons minimum.

c) Les statistiques sur les tournées

Pour chaque tournée analysée, on fait une statistique sur le classement de chaque résultat par rapport à l'historique du producteur. Si pour les germes plus de 20% des échantillons sont hors norme (autre catégorie de V), les résultats correspondant de tous les échantillons de la tournée sont annulés

Ce travail est fait par le chef de bureau et seulement pour les lots de plus de 20 échantillons.

d) Les confusions Entier – Ecrémés

On vérifie également si un échantillon de lait entier n'a pas été identifié avec une étiquette de lait écrémé ou inversement. Les corrections sont éventuellement apportées selon les modalités de l'instruction technique INT-ADM-00006.

Ce travail est fait par le chef de bureau

e) Vérification des matières grasses

Une liste des résultats matières grasses jugés illogiques par le programme de vérification est également imprimée. Le chef de bureau la vérifie et supervise le travail du programme de repérage. En cas de désaccord il corrigera, les résultats en les ré-officialisant ou en validant les résultats de prédictions.

Plus de détails sont disponibles dans l'instruction administrative INT-ADM-00011.

7.2.5.2 Contrôles mensuels**a) Mise à jour des fiches des producteurs**

Cette opération est communément appelée « fin de mois qualité »

Dès que tous les échantillons d'un mois ont été analysés, le chef de bureau imprimera un listing repérant les producteurs censés être dans une période de fourniture et pour lesquels nous n'avons pas reçus un seul échantillon.

Il mettra à jour la fiche de fourniture du producteur pour l'adapter au circonstance et ce après avoir éventuellement contacter la laiterie afin de disposer d'informations complémentaires si nécessaire.

Version : 3

b) Validations des résultats composition

Le chef de bureau imprimera également un listing composition pour chaque acheteur et le RT ou le RQ supervisera ces listings afin de valider ou d'invalidier certains résultats et ce en fonction des informations disponibles (par exemple la liste des producteurs avec écrémage partiel de temps en temps) et de son expérience personnelle.

7.3 Laboratoire denrées alimentaires

7.3.1 Types de contrôles

Pour les analyses physico-chimiques les moyens suivants sont employés :

- Utilisation de matériaux de référence Actilait et de substances de référence (Tryptophane et Sulfate d'ammonium) pour l'analyse matière azotée totale.
- Blancs pour la détermination matière azotée totale et matière grasse.
- Analyses en double pour vérifier le respect de la répétabilité.
- Participation aux EIL.

La procédure des essais inter laboratoires est décrite ci-dessous (§ 7.3.3) donne les précisions nécessaires à la participation aux ring-tests. L'utilisation de matériaux et substances de référence est décrite dans la procédure de maintenance et d'utilisation des étalons (PRO-VAL-00003). Les critères acceptés par le laboratoire y sont définis.

Le tableau ci-dessous présente une synthèse de la validation des résultats pour la partie des analyses physico-chimiques.

Analyses accréditées	Contrôle de 1ère ligne Min 1x/mois	Contrôle de 2ème ligne Si pas de 3ème ligne ou en cas de problème	Contrôle de 3ème ligne Min 1x/an
Teneur en azote FIL 20-1/ISO 8968/1	Echantillon témoin Glx Actilait-Tryptophane Sulfate d'ammonium Chlorhydrate de lysine	double aveugle	Actilait
Matière grasse FIL 1D/ISO 1211	Détermination valeur éch. témoin Glx	double aveugle	Actilait
Matière grasse FIL 9C/ISO 1736	remise en analyse d'un éch. Témoin (Actilait)	double aveugle	Actilait
Matière grasse FIL 13C/ISO 1737	MIR lait conc	double aveugle	Actilait
Matière grasse FIL 16C/ISO 2450	MIR crème UHT	double aveugle	Actilait
Matière sèche FIL 21B/ISO 6731	éch.témoin Glx	double aveugle	Actilait

Version : 3

La validation des résultats en bactériologie est présentée dans ce tableau

Analyses accréditées	Contrôle de 1ère ligne chaque jour d'analyses			Si problème en 1 ou 3ème ligne Contrôle 2ème ligne		Contrôle 3ème ligne		Limite de détection
	Blanc	Positif	Comptage en 2 ou 3 dilutions	Double aveugle	Intra labo	Inter labo	Souches Références	
Coliformes ISO 4832 et ISO 9308-1	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Germes totaux FIL 100B et ISO 6222	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Levures et moisissures FIL 94	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non
Contaminants FIL 153	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non
Recherche de staphyl. Coagulase ISO 6888-3	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
Dénombrement de staphyl. Coagulase ISO 6888-2	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Salmonelles ISO 6579	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Salmonelles vidas SLM et vidas UP	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Listeria monocytogènes ISO 11290-1	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Listeria monocytogènes Vidas LMO II	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Clostridium perfringens dénombrement ISO 7937	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Entérobactéries ISO 21258/2	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Entérobactéries 21258/1	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Non	Non	Oui
E. Coli AFNOR bio Coli ID et ISO 16649/2	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Bacillus cereus ISO 7932	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Recherche cronobacter ISO 22964	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
TEMPO AC, EB et coli et YM	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non

Ces différents moyens permettent de garantir des résultats de qualité à nos clients qui peuvent consulter nos résultats aux EIL lors d'audit client.

Version : 3

7.3.2 Contrôle de 3^{ème} ligne (EIL)

7.3.2.1 Chaînes d'essais

Différents types de chaînes d'essais sont sélectionnées par le RT afin de couvrir le scope du laboratoire.

- Composition du lait
- Analyses bactériologiques FOOD et FEED
- Analyses bactériologiques de l'eau

7.3.2.1.1 Composants du Lait

Le laboratoire participe à la chaîne des composants du lait (matières sèches, matières grasses selon méthode Röse Gottlieb et matières azotées totales) de l'organisme Actilait. Les essais sont effectués sur crèmes, laits liquides, lactosérums concentrés, et poudres de lait. Le responsable technique s'inscrit chaque année auprès de cet organisme afin de participer 1 fois par an pour chaque type de produits et chaque technicienne habilitée y participe. En complément de ces EIL, des analyses comparatives sur laits liquides sont effectuées toutes les semaines avec le Centre de Recherche Agronomique de Gembloux (CRA-W) et son équivalent flamand l'ILVO [7]. Vu le petit nombre de participants, ces comparaisons servent à l'établissement de cartes de contrôle de répétabilité et de reproductibilité ainsi qu'à l'habilitation du personnel.

7.3.2.1.2 Analyses Bactériologiques des denrées alimentaires et aliments du bétail

Pour les denrées alimentaires, le laboratoire participe aux EIL RAEMA, Requasud, Sciensano et LGC.

Pour les aliments du bétail, nous participons à un EIL LGC.

Ces EIL nous permettent de couvrir toutes nos analyses accréditées

7.3.2.1.3 Analyses d'eau

Pour les analyses bactériologiques sur les eaux, nous participons 1 fois par an aux EIL LGC sur les eaux potables.

7.3.2.2 Fréquences

Les analyses comparatives avec le CRA-W de Gembloux et ILVO ont lieu 1 fois par semaine. Les essais portent sur 2 échantillons dont il faut déterminer les composants majeurs.

Pour les EIL avec Actilait, le responsable technique sélectionne les dates dans le planning proposé en début d'année et veille à bien répartir les chaînes sur l'ensemble de l'année.

Version : 3

Les chaînes d'essais bactériologiques du RAEMA et de Requasud s'effectuent 2 fois par an sur 5 échantillons de poudres de lait pour le RAEMA et sur d'autres matrices pour Requasud. L'EIL Sciensano se déroule 1x/an.

Les analyses LGC se déroulent plusieurs fois/an.

Les analyses d'EIL eaux, Cronobacter spp et feed ont lieu sur 1 échantillon 1 fois par an.

7.3.2.3 Modalités

A la réception, les échantillons sont placés par le responsable technique ou labo dans les frigos des laboratoires concernés.

L'analyse des échantillons débute le jour même (ou le lendemain s'ils arrivent dans l'après-midi) pour les échantillons des composants. Les analyses sont effectuées en doubles exemplaires.

Les échantillons bactériologiques sont analysés au plus tard 3-4 jours après réception suivant la charge de travail de l'analyste et de manière à éviter les week-ends.

Les échantillons sont analysés suivant les modes opératoires officiels accrédités du laboratoire (méthodes FIL/ISO ou autres). Le laboratoire suit les indications de préparations fournies par l'organisateur. Chaque personne habilitée effectue les EIL à tour de rôle.

7.3.2.4 Résultats avec traitement

Le responsable technique transcrit les résultats des feuilles ou du cahier de travail sur les feuilles fournies par l'organisateur des EIL. Les résultats sont transmis par mail suivant la demande des organismes. Le responsable technique doit les envoyer pour le vendredi 16h (de la même semaine) au CRA de Gembloux pour les analyses comparatives des composants.

Les résultats Actilait et des analyses bactériologiques sont envoyés pour la date limite mentionnée sur les feuilles d'envois.

Les échantillons CRA-W sont encodés dans le document FEU-VAL-00008 (évaluation des tendances).

Pour les Actilait et les échantillons en dénombrement, le RT regarde les Z-scores.

Si tous les Z-scores sont < 2 Ok. Si un ou plusieurs Z-scores sont entre 2 et 3 un suivi sera fait lors des EIL suivants (rem si 3 résultats sur 5 sont entre 2 et 3 une non-conformité sera néanmoins ouverte). Si un ou plusieurs Z-scores sont > 3 alors une non-conformité est ouverte.

Les résultats des Actilait et des dénombrements en microbiologie sont également encodés dans le document FEU-VAL-00008 (évaluation des tendances).

Pour les recherches en microbiologie, le RT regarde s'il y a des faux positifs ou des faux négatifs. Les résultats des recherches sont également encodés dans le document FEU-VAL-00008 (évaluation des tendances).

Version : 3

7.3.3 Analyses des tendances

Comme déjà indiqué, les résultats des EIL sont encodés dans le document FEU-VAL-00008. Ce document FEU-VAL-00008 (évaluation des tendances) permet d'évaluer la tendance de chaque technicien individuellement, de chaque analyse individuellement...

Les résultats sont interprétés et les actions sont entreprises conformément à la note technique (NOT-VAL-00001), par le responsable technique.

8 Annexes

- INT-ADM-00012 : Instruction technique de codification des échantillons
- PRO-MAT-00002 : Procédure de contrôle du matériel
- NOT-THE-00002 : Contrôle de température des appareils frigorifiques
- PRO-VAL-00003 : Division Agro – témoins positifs en bactériologie
- FEU-AGR-14 à 32 : Feuille d'enregistrement des résultats
- FEU-NCO-00002 : Fiche de non-conformité
- NOT-VAL-00001 : interprétation des cartes de contrôle

