



Laboratoires d'Analyse des Aliments / Enquête Qualité

Contenu :

Objectif	2
1) Activités du laboratoire	4
2) Certification	4
3) Description des locaux	Error! Bookmark not defined.
4) Personnel	6
5) Gestion de la qualité	Error! Bookmark not defined.
6) Analyses de routine exécutées par le laboratoire	8
7) Liste des documents fournis	11



Objectif

À notre présent et/ou potentiel laboratoire Partenaire

_____ s'engage à fournir des produits reconnus par les bénéficiaires du PAM comme haute qualité, sûrs et sains. À cette fin, le PAM a toujours considéré ses fournisseurs et partenaires prestataires de service comme une extension de sa propre organisation ; ainsi le PAM exige de la part de ses fournisseurs et partenaires prestataires de services d'utiliser les normes et standards établis par le PAM pour le compte de ses bénéficiaires. Le PAM doit s'assurer que tous ses fournisseurs et partenaires prestataires de service respectent les critères fondamentaux pour le respect de la qualité afin de renforcer les relations de confiance entre les deux partis.

Dans le but de maintenir un Programme d'Assurance qualité proactif, nous vous demandons votre collaboration en complétant ce questionnaire portant sur la qualité et sécurité sanitaire des aliments.

Ces informations sont essentielles pour l'atteinte de nos objectifs de qualité. Toute information sera gardée strictement confidentielle.

Pour notre convenance mutuelle, nous préférons envoyer et recevoir ces informations sous forme électronique. Autrement, complétez et expédiez la pièce jointe par courrier ou fax au bureau du PAM qui vous a contacté.

Nom du contact	
Adresse	
Ville, code postal	
Téléphone	
Fax	
Email	



****VEUILLEZ REMPLIR UN QUESTIONNAIRE SEPARÉ POUR CHAQUE LABORATOIRE OU VOUS ANALYSEZ DES ALIMENTS**

Nom et fonction de la personne qui a rempli le questionnaire	
Date de remplissage du questionnaire	

Veillez attacher à ce formulaire :

1. La table des matières de votre système qualité documenté
2. La copie de toute accréditation, certification relative au laboratoire

Nom de l'entreprise			
Répondant		Titre	
Numéro de téléphone		Numéro de Fax	
Adresse			
Ville, Pays			

Contact		Titre	
Numéro de téléphone		Fax	
		E-Mail	

Contact de rappel de Secours		Téléphone professionnel	
Titre		Téléphone domicile	
E-Mail		Fax	

Laboratoires d'Analyse des Aliments / Enquête Qualité

1) Activités du laboratoire

Veillez fournir une explication à la fin de chaque section pour toute question répondue « Non ».

I. Principales activités du laboratoire

Oui	Non

1. Produits alimentaires et produits Agro
2. Pourcentage : _____%
3. Produits pharmaceutiques
4. Pourcentage : _____%
5. Matériel de construction
6. Pourcentage : _____%
7. Autre
8. Précisez : _____
9. Pourcentage : _____%

Commentaires : _____

II. Analyse des aliments

Oui	Non

1. Céréales (graines)
2. Produits Céréaliers (farine, aliments composés enrichis)
3. Biscuits
4. Légumineuses ou oléagineuses
5. Huile / Graisse
6. Produits en boîte
7. Lait (en poudre)
8. Minéraux et Vitamines
9. Autres : sucre & sel.

10. Veuillez préciser le nombre d'échantillons d'aliments analysés par an

Commentaires : _____

2) Certification

Veillez fournir une explication à la fin de chaque section pour toute question répondue « Non ».

I. Principales activités du laboratoire : analyse des aliments

Oui	Non

- Certifications (Nationale ou Internationale)
1. Veuillez les lister et en fournir une copie en pièce jointe **en indiquant leur domaine d'application**
 2. Le laboratoire est-il inspecté par des organismes nationaux ?
 3. Si oui, fournir la fréquence : _____
Domaine d'application de l'audit : _____
 4. Le laboratoire fait-il parti d'une association, organisation telles que AOAC,



Laboratoires d'Analyse des Aliments / Enquête Qualité

ISO, ICC, AACC, GAFTA, FOSFA, etc. si oui laquelle (entourez le nom) et

--	--

fournir une copie de l'adhésion en pièce jointe.

Commentaires : _____

3) Description des locaux

Veillez fournir une explication à la fin de chaque section si nécessaire :

I. Laboratoire

1. Quel âge a le laboratoire (date de création) ?
2. Quand a-t-il été ouvert ?
3. Le laboratoire participe-t-il à des essais d'inter comparaison avec d'autres laboratoires ? Si oui, sur quelles analyses veuillez fournir les documents
4. Taille totale du laboratoire en mètre carré
5. Laboratoire de Chimie (en m2)
6. Laboratoire de Microbiologie (en m2)
7. Autres sections (veuillez décrire)

Commentaires : _____

II. Equipment

Le laboratoire dispose-t-il des équipements suivants :

1. GC, si oui : combien _____
2. HPLC, si oui : combien _____
3. Spectrophotomètre d'Absorption Atomique, si oui : combien _____
4. ICP/AES, si oui : combien _____
5. ICP/MS, si oui combien _____
6. GCMS, si oui : combien _____
7. LCMS, si oui : combien _____
8. LCMSMS, si oui : combien _____
9. Étuve, si oui : combien _____
10. Four si oui : combien _____
11. Centrifugeuse, si oui combien _____
12. Incubateurs à température contrôlée, si oui : combien _____
13. Autres : veuillez préciser _____

Oui	Non

Commentaires : _____



Laboratoires d'Analyse des Aliments / Enquête Qualité

III. Maintenance des équipements

- 1. Veuillez indiquer le plan de maintenance des équipements ?
2. Fréquence de calibration des équipements (balances, pipettes)?
3. Le laboratoire tient-il l'inventaire des produits chimiques ?
4. si oui, cela inclue-t-il leur durée de conservation ? Âge ?
5. La performance de l'autoclave est-elle suivie ?
5. Comment :

Table with 2 columns: Oui, Non. Includes a grey header box above it.

Commentaires :

4) Le personnel

Veuillez fournir une explication à la fin de chaque section si nécessaire

I. Organigramme du personnel et qualifications

- 1. Combien de personnes sont employées
2. Veuillez décrire leurs fonctions

Nombre d'employés pour chaque fonction

- 3. [Blank lines for response]

Qualification du personnel : veuillez détailler le nombre de personnes par niveau de qualification

- 4. [Blank lines for response]

Veuillez indiquer l'ancienneté de chacun des employés à leur fonction

- 5. [Blank lines for response]

- 6. Pouvez-vous fournir (si possible) la preuve de qualifications du personnel?

Table with 2 columns: Oui, Non.

Commentaires :



5) Gestion de la qualité

Veillez fournir une explication à la fin de chaque section si nécessaire

I. Aspects Qualité

Oui	Non
-----	-----

1. Le laboratoire a-t-il des méthodes d'analyse internes ?
2. Le laboratoire enregistre-t-il des données brutes ? Si oui, veuillez fournir en attaché une copie.
3. Le laboratoire a-t-il une politique qualité ? Si oui, veuillez la fournir en pièce jointe
4. Quelle est la procédure suivie par le laboratoire en cas de résultats non conforme ? Veuillez attacher la procédure : _____
Fournir un exemple de rapport d'analyse (en pièce jointe)
Nom du laboratoire et adresse
Description du produit ?
5. Paramètres à analyser ?
Méthode d'analyse ?
Unités ?
Signature du responsable de laboratoire ?
6. Le laboratoire a-t-il pris des mesures pour éviter la corruption ? Si oui, veuillez décrire la politique interne : _____
7. Décrire le programme de désinfection du laboratoire. Précisez la méthode et la fréquence
8. _____
9. Décrivez la préparation des milieux de croissance pour les analyses microbiologiques _____
10. L'eau est-elle testée ?

--	--

Commentaires : _____



6) Analyses de routine exécutés par le laboratoire

Veuillez fournir une explication à la fin de chaque section si nécessaire

-

I. Analyses

1. Humidité
2. Grains Cassés
3. Grains endommagés
4. Corps étrangers
5. Autres types de graines
6. Autres couleur de graines
7. Grain rabougri (blé)
8. Grains germés
10. grains nocifs
11. Grains endommagé par la chaleur
12. Degré de broyage (riz)
13. Toxines: Aflatoxines B & G
14. Toxines: Aflatoxines M
15. Toxines: DON
16. Toxines: Zea
17. Toxines: Ochratoxine
18. Ergot (blé)
19. Indice de temps de chute de Hagberg
20. Indice de Zeleny
21. Taille des graines (oléagineuses)
22. Graines endommagés par les insectes
23. Test du poids de 1000 grains

Oui	Non	Aliment (décrire)	Méthode d'analyse (Référence)
-----	-----	-------------------	-------------------------------

BLE / FARINE DE BLE

24. Gluten humide
25. Indice de gluten
26. W
27. P/L
28. Acides gras

COMPOSITION

29. Protéines Brute
30. Fibres brutes
31. Acides gras bruts
32. Cendres
33. Granulométrie
34. Indice d'urée

FORTIFICATION

35. Vitamine A
36. Vitamine E
37. Vitamine D
38. Vitamine C
39. Thiamine
40. Riboflavine



Laboratoires d'Analyse des Aliments / Enquête Qualité

41.	Acide folique				
42.	Niacine				
43.	Pyridoxine				
44.	Vitamine B12				
45.	Fer				
46.	Zinc				
47.	Calcium				

METAUX LOURDS

48.	Plomb				
49.	Mercur				
50.	Arsenic				
51.	Cadmium				

RANCISSEMENT

52.	Indice de peroxyde				
53.	Acides gras libres				
54.	Valeur anisidine				

AUTRES ANALYSES

55.	Analyses organoleptiques, sensorielle				
56.	Radioactivite				
57.	Melamine				
58.	Analyse OGM				

PESTICIDES

59.	Groupe des carbamates				
60.	Groupe des organochlorés				
61.	Groupe des organophosphorés				
62.	Groupe des pyrèthroides				

MICROBIOLOGIE

63.	Dénombrement total aérobie				
64.	Coliformes totaux				
65.	E. coli				
66.	Salmonelles				
67.	Staphylocoque aureus, cp				
68.	Bacillus cereus				
69.	Enterobacter sakazakii				
70.	Levures et moisissures				
71.	Toxines de E. Coli				
72.	Toxines de B. Cereus				
73.	Toxines de Staph				

HUILES / GRAISSES

74.	Eau et impuretés dans l'huile				
75.	Impuretés insolubles dans l'huile				
76.	Indice d'acide de l'huile				
77.	Couleur de l'huile				
78.	Teneur en savon				
79.	Goût				
80.	Indice d'iode (Wijs)				
81.	Indice de saponification				
82.	Matière insaponifiable				
83.	Indice de réfraction à 40° C				
84.	Densité relative de l'huile à 27° C				
85.	Point de fusion à 24° C maximum				

Laboratoires d'Analyse des Aliments / Enquête Qualité

86.	Poids spécifique à 20° C				
87.	Acide Erucique				
88.	Acide linoléique				
89.	Acide linoléique				
90.	Delta-7-stigmasterol				
91.	BHT/BHA				

LAIT (DSM & FFM)

92.	Acidité titrable en ml de solution décimale de NaOH				
93.	Lactates				
94.	Analyse phosphatase				
95.	Indice d'insolubilité				
96.	Particules brûlées				
97.	Analyse babeurre				
98.	Analyse du petit-lait				

POISSON EN BOITE

99.	Ingrédient (liquide/sauce)				
100.	Espèces				
101.	Nombre de poissons				
102.	Contenu des boîtes				
103.	Taille des boîtes				
104.	Sertissage des boîtes, le couvercle (niveau d'étroitesse, niveau d'intégrité, analyse V&P, examen de défauts latéraux)				
105.	Qualité des boîtes et des cartons				
106.	Tests d'incubation				
107.	Test de couleur pour Para red, Rhodamine B, SUDAN red dyes (I, II, III and IV)				
108.	Inspection physique (brut, poids égouttés, aspect, propreté, couleur, impureté, conditions internes du poisson, etc)				

Autres analyses (Veuillez utiliser cette section pour mentionner les analyses que vous pouvez faire pour le PAM)



7) Liste des documents fournis

Veillez lister les documents fournis :
