

QUALTECH *Accréditation en analyse sensorielle*

Qualtech a obtenu une nouvelle extension d'accréditation Cofrac en analyse sensorielle (programme 133). Cette accréditation porte sur des directives générales pour la réalisation d'épreuves hédoniques en laboratoire d'évaluation sensorielle ou en salle en conditions contrôlées impliquant des consommateurs selon la norme Afnor XP V 09-500. Ces tests s'adressent tout particulièrement aux GMS. Qualtech dispose de deux sites d'analyse sensorielle, en régions parisienne et nancéenne.

LAREAL *Déjà dix ans de prestations hors groupe*

A l'occasion des dix ans de la marque Lareal, le Laboratoire de recherche alimentaire a invité le 9 juin 2006 des chercheurs du Cern de Lorient, de l'Inra de Clermont-Ferrand, de Lareal et de Valorex à présenter dans le cadre d'un séminaire



quelques connaissances sur les acides gras (oméga 3, stabilité, réglementation, filière lin). Créé en 1954, le laboratoire central du groupe Evialis (ex-Guyomarç'h) ouvre, en 1996, ses prestations d'analyses à une clientèle externe au groupe. Plus de 300 échantillons sont traités par jour et plus de 100 molécules d'acides gras (370 types d'analyses différentes référencées) sont analysées en routine. Il publie régulièrement des communications scientifiques et, début 2006, Lareal est devenu le premier laboratoire français à obtenir l'accréditation Iso 17025 sur les extractions de matières grasses des produits alimentaires en vue de la caractérisation en acides gras.

LRQA *accrédité par l'Ukas pour l'Iso 22000*

CERTIFICATION Le management de la sécurité alimentaire bénéficie d'un nouvel intervenant reconnu.

LRQA (Lloyd's Register Quality Assurance) vient d'obtenir l'accréditation anglaise de l'Ukas (United Kingdom Accreditation Service) pour la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, selon la norme internationale Iso 22000 : 2005. Cette norme met en application l'analyse de risque aux points critiques (méthode HACCP) sur toute la chaîne d'approvisionnement, y compris pour les prestataires. Son approche globale pourrait initier une réduction du nombre des audits effectués par les distributeurs et les industriels. En outre, son schéma de construction, basé sur le cycle « plan-do-check », identique à ce-

Norme Iso 22000

- **Parution** : septembre 2005.
- **Objet** : validation du management de sécurité des aliments, des liens entre chaque étape de transformation et du respect de l'HACCP.
- **Environnement** : référentiel privé de la grande distribution IFS et BRC et certification Iso 9000.



lui des normes Iso 9001 et Iso 14001 favorise les visites combinées pour les entreprises faisant l'objet de certifications multiples. LRQA délivre des prestations d'audit, de certification et de formation en inter et en intra entreprises notamment dans le do-

main de la sécurité alimentaire. Cet organisme a été étroitement impliqué dans l'élaboration de la norme en tant que membre du comité de normalisation de l'Iso 22000 mis en place par l'Iso (International Organization for Standardization). **D. L.**

Qualiprope *fête ses dix ans*

NETTOYAGE Qualiprope accompagne ses membres dans les changements du métier et leur délivre une qualification professionnelle.

Organisme indépendant chargé de qualifier des entreprises exerçant une ou plusieurs activités dans la propreté, Qualiprope a délivré 1 800 certificats à 330 entreprises regroupant 60 000 salariés et représentant un milliard de CA au total. Cet office s'appuie pour valider son fonctionnement et ses missions auprès de ses membres sur trois collèges de spécialistes : des membres d'entreprises de propreté, des donneurs d'ordres et des acteurs défendant des intérêts collectifs (Afssa, le ministère de l'Industrie, le centre technique international de la propreté, l'Institut national de l'hygiène et du nettoyage industriel). Les dossiers sont gérés de manière anonyme et la procédure de qualification

Les divers domaines d'activité

- **Nettoyage en milieu classique (65 % de l'activité)** : entretien de locaux industriels hors process, d'hôtellerie, de réseaux aérauliques.
- **Nettoyage en milieu contrôlé (30 % de l'activité)** : agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique et milieu médical.
- **Prestations associés** : maintenance, accueil, manutention...



dure six semaines. Chaque dossier de candidature après un examen administratif est transmis à une commission d'évaluation qui accorde ou refuse l'usage de la qualification Qualiprope, « véritable garantie de moyens d'effica-

cité et de respect des personnels », souligne Alain Gandolfini, président de l'organisme. Les critères d'obtention sont économiques (santé financière) sociaux (sécurité et condition de travail) et qualitatifs. **D. L.**