



Sécurité et conformité alimentaires

Pesage et inspection hautes performances

METTLER TOLEDO



Table des matières

Chapitre 1	Qualité et sécurité alimentaires – Vers une tendance à la certification	06
Chapitre 2	Traçabilité pour la conformité aux normes et l'amélioration des procédés	14
Chapitre 3	Amélioration du rendement de la production grâce à la gestion des recettes axée sur les procédés	20
Chapitre 4	Sécurité alimentaire – Fruits et légumes dans la grande distribution	26
Chapitre 5	Contrôle de la qualité des emballages – Contrôle du contenu net	34
Chapitre 6	Tri pondéral en ligne – Aspects d'une technologie clé	40
Chapitre 7	Inspection par vision – Améliorer la qualité et la sécurité des procédés	46
Chapitre 8	Détection des corps étrangers – Métal	52
Chapitre 9	Détection des corps étrangers – Inspection par rayons X	58
Chapitre 10	Balances alimentaires de conception sanitaire – Réduction des contaminations, augmentation des profits	64
Chapitre 11	7 considérations sur le nettoyage des équipements de production	70
Chapitre 12	Gestion efficace de la qualité dans un environnement réglementé	76
Chapitre 13	Respect des normes de métrologie	84
Chapitre 14	Atteindre les caractéristiques spécifiées pour les produits alimentaires grâce à des instruments analytiques conformes	92
Chapitre 15	Test de performances de routine des dessiccateurs	98
Chapitre 16	Solutions à sécurité intrinsèque – Pesage précis en zones dangereuses	104

Préparez-vous à améliorer la sécurité

Pour garantir des produits alimentaires de qualité supérieure

Les consommateurs méritent des produits alimentaires de qualité supérieure et sûrs. La gestion d'un système de contrôle de la qualité alimentaire efficace qui satisfait les exigences et les normes de sécurité alimentaire est toutefois complexe. Ce guide propose un savoir-faire dans 16 domaines différents, dans lesquels le pesage et la détection de corps étrangers permettent de contrôler la conformité des produits, et d'atteindre le niveau de sécurité et de qualité que vos clients exigent.

Les producteurs agroalimentaires sont continuellement sous pression pour fournir des aliments de première qualité et se conformer aux lois nationales et aux normes de qualité et de sécurité alimentaires internationales.

Outre les normes de qualité existantes telles que ISO9001, les bonnes pratiques de fabrication ou la loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments FSMA (FDA Food Safety Modernization Act) des États-Unis, il est de plus en plus important pour les fabricants et les détaillants de produits alimentaires d'être certifiés conformes à une norme spécifique des produits alimentaires et acceptée par la GFSI.

La Good Food Safety Initiative (GFSI) compare les normes alimentaires existantes en fonction de critères de sécurité alimentaire, en ayant pour objectif la normalisation des certifications et l'élimination des audits multiples.

En 2016, les normes acceptées par la GFSI ci-après ont été classées parmi les plus utilisées à travers le monde.

- Norme internationale BRC
- FSSC 22000
- IFS, International Food Standard (norme internationale sur les produits alimentaires)
- Code SQF

Cette deuxième édition de notre guide de la sécurité alimentaire, complétée et mise à jour, propose des conseils pour le respect des normes de qualité et de sécurité alimentaires internationales, sans compromettre la productivité.

On compte 16 domaines dans lesquels les équipements de pesage, la détection de corps étrangers ou les solutions de contrôle qualité peuvent être critiqués pour la conformité et l'efficacité.

Ce guide vous offre l'assurance que le consommateur final aura le produit adéquat : correct, complet et sécurisé, à l'intérieur, comme à l'extérieur.

Select Your Focus Topics

Recherchez le domaine qui vous intéresse et découvrez à quel chapitre de la norme il correspond.

Sujet / chapitre		BRC	FSSC 22000	IFS	SQF (Safe Quality Food)	Page
Normes	Sécurité alimentaire / Normes de qualité	Norme internationale BRC (Version 7)	FSSC 22000 (Version 3)	International Food Standard (Version 6)	Code SQF, édition 7 Module 2	6
Traçabilité	Traçabilité / Identification du produit	3.9 Traçabilité 3.11 Gestion des incidents, des retraits de produits et des rappels de produits	7.9 Système de traçabilité	4.18 Traçabilité 4.2 Spécifications et formules	2.6 Identification du produit, traçabilité, retrait et rappel	14
	Formulation / pesage des ingrédients					20
Assurance contrôle qualité	Gestion des données sur la qualité / Contrôle du contenu net / SQC	6.3 Contrôle de la quantité	Législations sur le contenu net	5.5 Contrôle de la quantité (contrôle qualité/ quantités de remplissage)	2.4.1 Législation alimentaire 2.5.6 Échantillonnage aléatoire et analyse des produits	34
	Contrôle +/- en ligne					40
	Inspection par vision	3.9 Système 6.2 Contrôle des étiquettes et des emballages	7.6.4 Système de surveillance des points de contrôle critiques 7.9 Système de traçabilité 17 Informations sur les produits / sensibilisation des consommateurs	4.5 Étiquetage des produits 4.18 Traçabilité 5.5 Contrôle de la quantité	2.3.2 Matières premières et matériaux d'emballage 2.5.6 Inspection et analyse des échantillons de produits 2.6.1 Identification des produits 2.6.2 Traçabilité des produits	46
	Étiquetage des aliments	5.2 Étiquetage des produits	17 Informations sur les produits / sensibilisation des consommateurs	4.5 Emballage des produits	2.6.1 Identification des produits	26
La détection de corps étrangers	Détection de métaux	4.10 Détection des corps étrangers et équipement d'élimination	7.6.4 Système de surveillance des points de contrôle critiques 10.4 Contamination physique	4.12 Risque de corps étrangers, métal, verre brisé et bois	Détection de corps étrangers	52
	Inspection par rayons X					58
Hygiène	Équipement de conception hygiénique	4.6 Équipement	8.2 Conception hygiénique	4.17 Équipement	Véhicules, équipement et ustensiles	64
	Nettoyage	4.11 Nettoyage et hygiène	8. Adéquation de l'équipement, nettoyage et maintenance	4.10 Nettoyage et désinfection	Nettoyage et désinfection	70
Étalonnage des aliments	Gestion de la qualité dans un environnement réglementé	4.7 Maintenance 6.1 Contrôle des opérations 6.4 Étalonnage et contrôle des appareils de mesure et de surveillance	8.3 Contrôle de la surveillance et du mesurage	5.4 Étalonnage et vérification des appareils de mesurage et de surveillance	Étalonnage de l'équipement	76
	Métrologie légale					84
	Bonnes pratiques (GMP)					92
	Détermination de la teneur en humidité					98
Sécurité	Sécurité en atmosphère explosive	Directive ATEX / loi et règlements OSHA				104