

# **\*\* Sommaire \*\***

## **\*\*1. Introduction générale\*\***

- 1.1. Rôle du contrôle de qualité dans les IAA
- 1.2. Définitions : qualité, normes, spécifications
- 1.3. Importance économique et sanitaire du contrôle
- 1.4. Organisation générale d'un système qualité

## **\*\*2. Les méthodes d'échantillonnage\*\***

- 2.1. Principes généraux
- 2.2. Représentativité des échantillons
- 2.3. Techniques de prélèvement selon le type de produit
- 2.4. Planification des prélèvements
- 2.5. Erreurs d'échantillonnage

## **\*3. Les méthodes d'analyse en contrôle de qualité\*\***

- 3.1. Analyses physiques
- 3.2. Analyses chimiques
- 3.3. Analyses physico-chimiques
- 3.4. Analyses microbiologiques
- 3.5. Choix d'une méthode : critères et validation
- 3.6. Fiabilité et précision des résultats analytiques

## **\*\*4. Organisation du laboratoire de contrôle\*\***

- 4.1. Structure et fonctionnement
- 4.2. Sécurité et hygiène en laboratoire
- 4.3. Gestion et entretien des appareils
- 4.4. Personnel et compétences requises
- 4.5. Documentation et traçabilité

## **\*\*5. Assurance qualité\*\***

- 5.1. Concepts fondamentaux

5.2. Normalisation et certification

5.3. Normes françaises et internationales

5.4. Plans de contrôle et programmes qualité

5.5. Maîtrise des procédés

**\*\*6. Statistiques appliquées au contrôle de qualité\*\***

6.1. Variabilité des mesures

6.2. Moyennes, écarts, distributions

6.3. Tests statistiques

6.4. Cartes de contrôle

6.5. Interprétation et prise de décision

**\*\*7. Application du contrôle dans les filières alimentaires\*\***

7.1. Produits laitiers

7.2. Produits céréaliers

7.3. Produits carnés

7.4. Fruits et légumes

7.5. Corps gras

7.6. Boissons

**\*\*8. Annexes\*\***

8.1. Tableaux de normes

8.2. Protocoles types

8.3. Bibliographie

8.4. Index