

Diplôme : BTS ANABIOTEC

**Module : M52
Le contrôle**

Objectif général du module :
Analyser les objectifs des contrôles dans les différents secteurs professionnels et leur réalisation dans les laboratoires à partir d'exemples significatifs

Indications de contenus, commentaires,
recommandations pédagogiques

Objectif 1 : Justifier la nécessité des contrôles dans les différents secteurs

Le contrôle doit permettre d'observer et si possible de quantifier un paramètre unique ou un ensemble de paramètres, à un instant donné ou dans la durée. Il peut nécessiter une analyse en laboratoire ou simplement une observation réalisée visuellement ou grâce à un capteur. Le contrôle peut être réalisé à tous les niveaux de la fabrication pour les produits des bio industries, de la production en agriculture, de la gestion de l'environnement ainsi que dans le cadre médical et vétérinaire.

Le contrôle peut aussi porter sur une activité (fabrication en atelier, contrôles analytiques en laboratoire...) et peut alors prendre la forme d'un audit.

Objectif 1-1 : Définir le contrôle dans les différents contextes

Les contrôles sont toujours associés à un objectif qui peut être en relation directe avec la réglementation, un cahier des charges interne ou externe ou en réaction à un problème détecté et analysé.

Aborder ces différents contextes à l'aide d'exemples permettant la définition du contrôle, l'étude d'un cahier des charges et/ou l'analyse d'un problème.

Distinguer ainsi les autocontrôles (officiels ou non) et les contrôles officiels externes.

Objectif 1-2 : Identifier les enjeux des contrôles en lien avec la réglementation

Présenter les différentes réglementations nationales et internationales pour les différents secteurs étudiés :

- paquet hygiène, textes officiels concernant les produits, guides de bonnes pratiques d'hygiène... en industrie agroalimentaire.
- guides de bonnes pratiques, textes réglementaires, GBEA... en pharmacologie et cosmétologie.
- textes réglementaires spécifiques pour les autres secteurs.

Cette présentation permet de montrer les enjeux des contrôles pour les organisations et les laboratoires ainsi que pour le consommateur.

Objectif 1-3 : Présenter les principaux organismes chargés de réaliser et d'organiser les contrôles au niveau national et international

Présenter la place, le fonctionnement et le rôle des différents organismes en charge de l'organisation et de la réalisation éventuelle des contrôles : agences chargées d'organiser et de réguler comme la DGAL, l'AFSSA, l'AFSSAPS, les directions des services publics (aux différents niveaux)... chargés de les vérifier ou de les réaliser : la DSV, la DASS, la DGCCRF (à actualiser en fonction des nouvelles dénominations éventuelles des directions).

Présenter les différents plans de surveillance en France et leur évolution.

Evoquer les relations avec l'Europe (agence européenne...) et la réglementation internationale.

Objectif 2 - Déterminer les points de contrôle dans une situation donnée

Aborder les contrôles de façon pragmatique et raisonnée à partir de cas concrets.

Objectif 2-1 : Décrire des situations relevant de différents secteurs

Une situation correspond à des circonstances survenant dans un secteur et nécessitant des contrôles. Cela peut être par exemple :

- la vérification en continu ou en discontinu de la qualité des produits d'une fabrication en bio industries,
- un accident de fabrication,
- une étude de la qualité environnementale.....

Les exemples de situations peuvent être plus ou moins complexes et seront illustrés le plus précisément possible. L'exhaustivité est bien entendu impossible, mais au moins deux situations peuvent faire l'objet d'une étude.

Le terme de situation est à rapprocher de celui de « problématique ».

Objectif 2-2 : Analyser des situations pour une détermination méthodique des points de contrôle

Le choix d'une situation dans le secteur de la production alimentaire est bien adapté, car il existe la méthode HACCP qui est une approche raisonnée imposée de la mise en évidence de points critiques en relation avec le contrôle. Pour les secteurs où l'HACCP n'est pas préconisée, construire et appliquer une méthode logique et raisonnée aboutissant à la détermination des points de contrôle nécessaires à la maîtrise de la situation.

Objectif 3 - Mettre en place un plan de contrôle

Prévoir un plan de contrôle détaillé et écrit correspondant à une ou plusieurs des situations précédemment décrites.

Objectif 3-1 : Identifier les éléments à prendre en compte pour établir un plan de contrôle

Les éléments à prendre en compte peuvent être les suivants : analyse de la situation, choix des contrôles à réaliser, échantillonnage (démarche à suivre), choix des techniques d'observation et d'analyse, modalités de présentation des résultats, critères d'interprétation, actions correctives, personnel et matériel nécessaires.

Utiliser les contenus des objectifs précédents ainsi que les normes, textes réglementaires ou la documentation appropriés.

Objectif 3-2 : Elaborer le plan de contrôle

Après avoir formalisé le plan de contrôle, le présenter sous une forme telle que sa mise en œuvre tienne compte de l'organisation du laboratoire. Cela peut faire l'objet d'un exercice dirigé réalisé individuellement ou par groupes par les étudiants et constituer un des éléments du projet professionnel.

La mise en œuvre du plan de contrôle établi peut être réalisée dans le cadre des activités pluridisciplinaires, dans les laboratoires de l'établissement ou dans un laboratoire extérieur. Les étudiants doivent être amenés à réaliser l'ensemble des opérations : prélèvements et analyses, interprétation des résultats pour la validation du plan