DOCUMENT DE TRAVAIL – BTS QIABI

TEXTES UTILISÉS DANS L'ENSEIGNEMENT DE QUALITÉ

BILAN DES SYNTHÈSES DES ÉTABLISSEMENTS – NOVEMBRE 2017

Les textes de référence sont :

- Textes du paquet hygiène (**A**), en particulier :
  - Règlement CE 178/2002
  - Règlement CE 852/2004
  - Règlement CE 853/2004
  - Règlement CE 2073/2005 en lien avec la microbiologie

- Règlement INCO UE N°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (**A**)

- Famille des normes ISO 900X – Systèmes de management de la qualité, dans leur version actuelle comprenant en particulier la norme ISO 9001:2015 (**P**)

- Famille des normes ISO 1400X – Systèmes de management environnemental, dans leur version actuelle comprenant en particulier la norme ISO 14001:2015 (**A**)

- Famille des normes ISO 22000X – Systèmes de management de la sécurité alimentaire, dans leur version actuelle comprenant en particulier la norme ISO 2200:2005 (**A**)

- Norme ISO 19011:2011 – Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management (**A**)

- Norme ISO 2859-1:2000 – Règles d'échantillonnage pour les contrôles par attributs. Partie 1 : procédures d'échantillonnage pour les contrôles lot par lot, indexés d'après le niveau de qualité acceptable (NQA) (**A**)

- Norme ISO 3951-1:2014 – Règles d'échantillonnage pour les contrôles par mesures. Partie 1 : Spécification pour les plans d'échantillonnage simples indexés par une limite de qualité acceptable (LQA) pour un contrôle lot par lot pour une caractéristique qualité unique et un LQA unique (**A**)

- Norme ISO 15189:2012 – Laboratoires de biologie médicale - Exigences concernant la qualité et la compétence (**A**)

- Norme ISO 17025:2005 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais compétence (**A**)

- Référentiel privé d'audit fournisseurs : IFS Food – version 6 (**A**)

- Référentiel privé d'audit fournisseurs : BRC Food – version 7 (**A**)

- Bonnes Pratiques de Fabrication / Bonnes Pratiques de Laboratoire (**P**) / guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (**A**)

Les étudiants pourront également être sensibilisés aux textes suivants :

- Norme OHSAS 18001 – Management de la santé et de la sécurité au travail (**A**)

- Norme ISO 26000:2010 – Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale des entreprises (**A**)

- Famille des normes ISO 5725 – Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure (**A**)

- Vocabulaire International de Métrologie – 3ième édition (**A**)

Texte - présent dans le référentiel (**P**)
- absent du référentiel (**A**)