AUDIT LABORATORY STAR SYSTEM

Le laboratoire brasserie est certifié laboratory star system 2 étoiles et les laboratoires d’autocontrôles 1 étoile depuis fin 2008.

L’audit de contrôle a été effectué par deux auditeurs le 29 et 30 novembre.

Le but de cet audit est de vérifier que le laboratoire brasserie et les laboratoires d’autocontrôles suivent toujours un système qui leur permettent de s’assurer de la qualité de leur résultats. Par exemple

- En passant une bière de référence à chaque analyse

- En suivant la réalisation des calibrations des équipements

- En s’assurant des compétences des analystes

- En analysant chaque dérive

Au cours de l’audit certains points forts ont été détectés  comme :

-la forte implication des laborantins dans la démarche et pendant l’audit, en effet Michel Vanden Houdt a pu expliquer ses bonnes pratiques pour l’analyse amertume et Nicolas Manologlou sa bonne gestion des analyses bactériologiques.

-L’utilisation d’analyse de perte pour des dérives sur des analyses

-L’utilisation de fichiers de gestion des produits chimiques et de validation des analystes qui ont été mises en place par Marie-Josée Clerc.

Malgré cela il reste encore des points à améliorer. L’audit a validé la certification du labo en notant 6 non conformités b (mineur) sur lesquelles des réponses sont attendues dans les six prochains mois.

Le plus gros challenge sera d’obtenir la certification pour les analyses sensorielles, car pour l’instant à cause du manque de panéliste et du niveau général, elle est impossible à obtenir. C’est pourquoi en 2012 des nouveaux panélistes vont être intégrés, et l’ensemble du panel va suivre un parcours de formation très poussé, ce qui va demander l’implication de chacun.

Pauline Guiglini