

# QUALIDADE NO CONTROLO ANALÍTICO

**Because you care  
about CONSUMERS' HEALTH**

 **MERIEUX**  
NutriSciences

## A nossa garantia

Na Mérieux NutriSciences estamos empenhados em garantir que os resultados que apresentamos aos clientes são de qualidade e sujeitos a um rigoroso processo de controlo. Desenvolvemos e implementamos diversos mecanismos de monitorização e validação do nosso desempenho, dada a importância do nosso trabalho e do seu impacto nos nossos clientes.

O nosso compromisso inflexível com a excelência das nossas operações é fundamental para os clientes, de forma a garantir a imagem da sua marca.

A Qualidade é um compromisso e uma prática permanente.

## O Mapa da Qualidade



## Uma rede de laboratórios, um único sistema da Qualidade

Mais de 100 laboratórios acreditados em 26 países utilizam o mesmo sistema da Qualidade. Todos os procedimentos são submetidos ao mesmo critério, utilizando o mesmo padrão consistente de qualidade.

Desenvolvemos um sistema:

**Independente:** de desejos ou da interpretação individual da gestão do laboratório.

**Com informação em tempo real:** com indicadores constantemente monitorizados e avaliados. Análise de cartas de controlo, análise de tendências e auditorias.

**Integrado:** não é um processo próprio, mas uma parte dos processos analíticos.

**Comparativo:** utiliza a informação produzida diariamente pelos vários laboratórios para aumentar a confiança nos resultados, bem como minimizar a variabilidade.

## Participação em ensaios interlaboratoriais

Participação em ensaios de comparação interlaboratorial tanto para os ensaios do âmbito da acreditação como para os ensaios não acreditados.

Laboratório Química



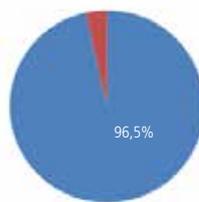
478 participações

Laboratório Microbiologia



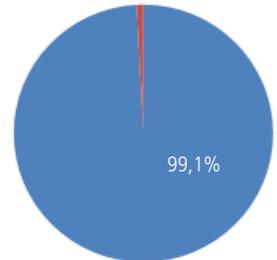
1106 participações

Laboratório Ambiente



143 participações

Resultados globais



1727 ensaios

- Resultados aceitáveis
- Resultados questionáveis

Dados relativos ao período de janeiro de 2020 a dezembro de 2020.

## Rastreabilidade

Capacidade para rastrear amostras cujos resultados sejam não conformes (reagentes, meios de cultura, equipamentos, registos intermédios).

Utilização dos dados/informação para a melhoria dos processos e como metodologia de identificação de causas e eliminação da origem dos desvios.

## Daily Process Control

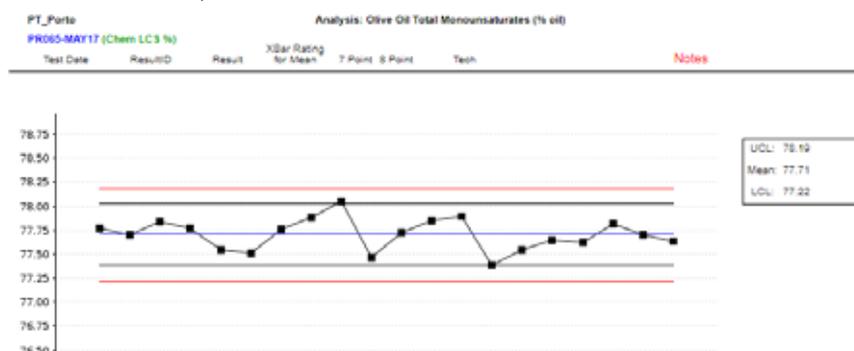
**Microbiologia:** Utilização de lenticulas liofilizadas (estirpes qualitativas e quantitativas de concentração conhecida) como padrões diários de controlo de processos.

**Química:** Utilização de materiais preparados pelo Food Science Center ou materiais de referência, como padrões diários de controlo de processos.

Análise estatística dos resultados e elaboração de cartas de controlo.

Limites de controlo dos laboratórios usados como medida de precisão e exatidão dos resultados.

Avaliação do desempenho de todos os laboratórios do grupo Mérieux NutriSciences, com recurso ao mesmo lote de produção dos materiais de referência para obtenção de resultados estatisticamente comparáveis.



Dados: 11786 resultados produzidos no período de agosto de 2017 a julho de 2018



# Acreditação e Reconhecimentos

- Laboratório acreditado pelo **IPAC** (Instituto Português de Acreditação, I. P.) desde 1993, com o número de acreditação L0087.
- Laboratório reconhecido pela **Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos** (ERSAR) para a realização de colheitas e análises às amostras de águas para consumo humano no âmbito do Decreto-Lei n.º 306/2007 (e alterações), que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano.
- Laboratório reconhecido pelo **Instituto Português do Mar e da Atmosfera** (IPMA, I.P.) para a realização de análises relativas aos critérios microbiológicos aplicáveis aos moluscos bivalves vivos nos termos do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 (e alterações), da Comissão.
- Laboratório reconhecido pelo **Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral**, do Ministério da Agricultura e do Mar (GPP), para emissão de boletins de análise necessários para a classificação do azeite consumido no mercado interno e exportado para a União Europeia e países terceiros (nomeadamente o Brasil).

## Gestão de Equipamentos

- Monitorização diárias das temperaturas e das balanças.
- Monitorização periódica dos restantes equipamentos.
- Verificações internas (semestrais e/ou anuais).
- Todos os equipamentos utilizados na execução de ensaios acreditados são calibrados.
- Cerca de 150 equipamentos calibrados anualmente por laboratórios independentes e acreditados.

## Formação

Os técnicos de laboratório participam em ensaios de comparação interlaboratorial, realizam duplicados, amostras cegas, brancos e analisam materiais de referências.

Para todos os colaboradores existe um plano de formação ambicioso e contínuo (interna e externa), que resultou em 1205 horas de formação entre agosto de 2017 e julho de 2018.

## Serviço ao Cliente

Serviço permanente de apoio ao cliente.

Alerta imediato da identificação de patogénicos, contaminantes ou situações que coloquem em causa a segurança alimentar.

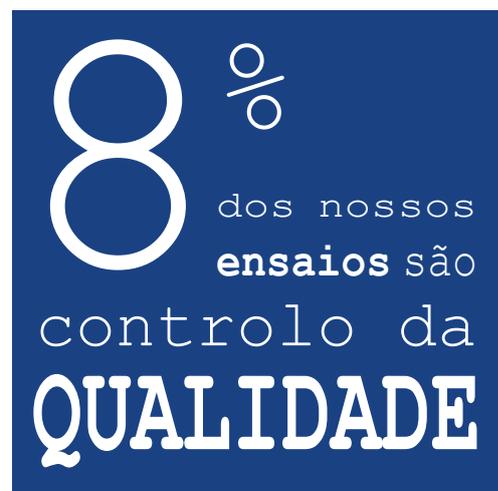
Resultados disponíveis via internet.

## Confidencialidade

Garantia da confidencialidade de todos os dados dos Clientes.

## Saiba que ...

O nosso maior cliente não «paga» pelas análises que realiza?



**Silliker Portugal, S.A.**  
Rua Industrial dos Terços, 44  
4410-477 Canelas - V. N. Gaia  
Tel.: (+351) 227 150 820 | info.pt@mxns.com  
[www.merieuxnutrisciences.pt](http://www.merieuxnutrisciences.pt)

