

## Les tests d'acceptation chez le fournisseur (FAT)

Comme fabricant de technologies de procédés industriels sur mesure, la qualité de nos productions est l'élément le plus critique au cœur de notre mission. La gestion de la qualité est régie, notamment, à l'intérieur d'un cadre de référence reconnu à l'échelle internationale : les « Bonnes Pratiques de Fabrication » (BPF). Ce cadre comprend un ensemble de lignes directrices permettant de guider le processus de qualification d'un équipement fabriqué, eu égard aux standards requis (3A, ASME, BPE, etc.), aux normes existantes de qualité de même qu'aux exigences spécifiques à IAI.

La qualification d'un équipement se divise en deux parties, soit : FAT (« Factory Acceptance Tests ») et SAT (« Site Acceptance Tests »). La première : tests d'acceptation chez le fabricant, comprends la validation de l'équipement qui vient confirmer que tout au long du processus de réalisation du produit, de la conception jusqu'à la livraison, les normes, les « Bonnes Pratiques de Fabrication » (BPF), les exigences d'IAI ainsi que toute requête contractuelle complémentaire, ont été suivies et respectées. L'autre partie couvre les tests de qualification liés à l'installation (QI), à l'opération (QO) et à la performance (QP) de l'équipement produit.

Ainsi le processus de qualification implique la réalisation de différents tests de validation. Ces tests sont sélectionnés et élaborés : soit par IAI à partir de sa base d'expertise, soit à la demande du client ou encore, conjointement selon une entente entre nous et le client. Au terme de leur réalisation et, pour chacun d'eux, ces tests seront accompagnés d'un certificat de conformité officialisé par la signature d'un document signé conjointement par le fabricant et le client. Il importe d'ajouter que ces tests de validation sont exécutés selon un protocole spécifique bien précis.

La présentation qui suit se limite aux éléments-clés du protocole FAT mis en œuvre au sein du Groupe IAI.

### Description sommaire d'un FAT

Les tests de qualifications du FAT visent à déterminer si l'équipement rencontre les exigences établies et s'il répond, non seulement aux spécifications contractuelles mais, également, à l'ensemble des normes et des standards de qualité IAI.



C'est par cette étape cruciale du développement de produit qu'IAI s'assure de livrer au client un équipement correspondant aux exigences de qualité implantées au sein du Groupe et celles de ses clients.

La FAT s'applique dès la phase initiale d'un projet et se réalise en usine avant la livraison chez le client. Le périmètre des mesures est défini par les normes, les « Bonnes Pratiques de Fabrication » (BPF), les standards de qualité d'IAI ou identifiés contractuellement à la demande du client par le cahier des charges, lors de l'appel d'offres. Chaque exigence établie peut être contrôlée par un ou plusieurs tests dûment documenté(s). La fiche technique de ce numéro présente quelques exemples de tests de qualification FAT.

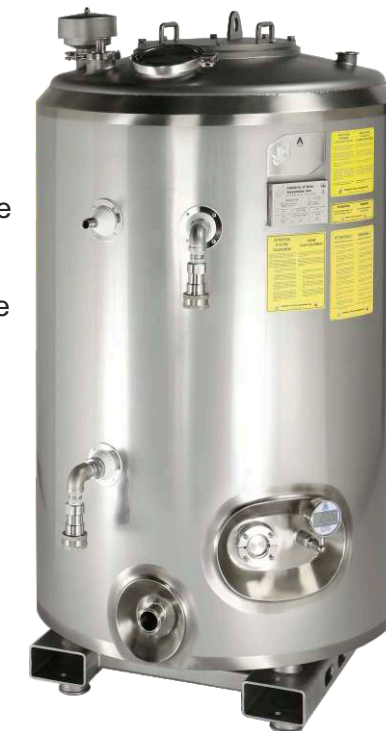
IAI propose un protocole FAT détaillé et spécialisé pour la qualification d'équipement dédié au domaine agroalimentaire, cosmétique et bio pharmaceutique. Le protocole décrit la méthodologie du processus FAT et sert de référentiel pour réaliser l'ensemble des éléments de contrôle. Le protocole FAT IAI peut être aussi jumelé, le cas échéant, au protocole FAT des clients.

### Les contrôles FAT

Chez IAI le contrôle FAT est divisé en quatre groupes de contrôles :

- **Revue documentaire**
  - Un dossier de validation complet comprenant une traçabilité écrite découlant des essais sur les matériaux et le produit, les certificats de conformité et les données matériaux.
- **Inspection visuelle du matériel et de l'équipement**
  - Apparence des surfaces
  - Fini de surface
  - Inspection dimensionnelle
  - Propreté
- **Test de montage**
  - Montage/démontage des accessoires
  - Autre
- **Test de fonctionnement**
  - Fonctionnement des accessoires
  - Essai hydrostatique
  - Essai vide d'air
  - Test de couverture de pulvérisation
  - Test de drainabilité
  - Autre

La personne responsable de la qualité et son équipe planifient, coordonnent et réalisent l'ensemble des procédures de contrôle de qualité tout au long de la fabrication de même que les contrôles et tests finaux lors de la période consacrée au FAT.



### Conclusion

L'implantation d'un processus FAT est une démarche essentielle pour toute entreprise de fabrication soucieuse de gérer la qualité de ses livraisons. Encore que la mise en place de l'ensemble des infrastructures nécessaires tout comme de la gestion responsable des tâches, tant de niveau technique que professionnel qui en découle, nécessite une supervision permanente de haut niveau. La clientèle du Groupe IAI est consciente de la valeur que représente la mise en place de ce système de contrôle, compte tenu des exigences imposées par les organismes de régulation, tant de niveau fédéral que provincial, relativement à l'ensemble des normes et des standards de qualité à respecter.



Ce souci de contrôle des pratiques industrielles est déjà bien établi au sein de l'industrie, notamment dans les secteurs de la production agroalimentaire et bio pharmaceutique.

Et c'est avec fierté que nous sommes en mesure d'appuyer l'implantation des protocoles et des méthodes de qualifications associées au système FAT et ses objectifs d'amélioration permanente de la qualité.