

A photograph of two scientists in white lab coats working at a desk. On the left, a man is looking thoughtfully at a microscope. On the right, a woman is writing in a notebook. The background is a clean, modern laboratory setting.

*International Sakly Consulting et LABVET International vous
présentent leur catalogue de formation 2021*

*Renforcer son
organisation*

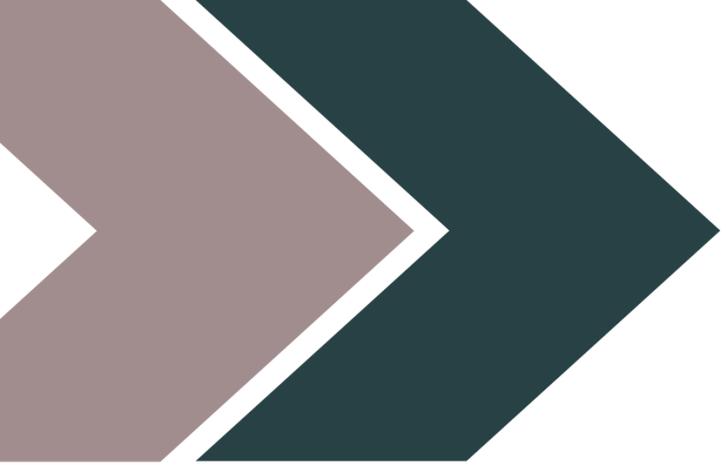
*Améliorer ses
actions et ses projets*

*Votre guide de
formation*

Présentation de notre groupe ISC

International Sakly Consulting

International Sakly Consulting est un bureau de formations & de consulting qui veille à organiser les meilleures formations pour vous, organisme ou particulier, afin de garantir un meilleur environnement de travail.



Formation en H.A.C.C.P

Analyses des dangers et des points critiques pour leur maîtrise

Programme

Description et Objectifs de la formation.

Le contrôle de la sécurité alimentaire dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques (virus, bactéries...), physiques (pesticides, additifs...) ou chimiques (bois, verre...).

Avoir une nouvelle approche dans la maîtrise de la qualité.

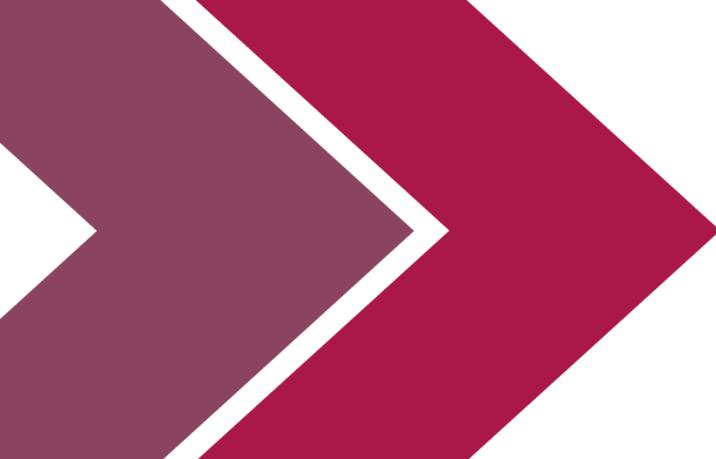
La mise en place de points critiques là où il est possible de les maîtriser. L'HACCP met l'accent sur le contrôle et l'amélioration des produits en cours de fabrication.

Public Concerné

- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire
- Professionnels de la restauration.

- Introduction à la sécurité des aliments.
- Les principaux dangers en sécurité alimentaire et principes de préventions.
- Présentation de la méthode HACCP
- Quelques définitions et exemples utiles aux études HACCP.
- HACCP (définition et origine de la méthode)
- Programmes Pré Requis (PRP)- Définition et exemples
- Programmes Pré Requis Opérationnel (PRPo)
- Point Critique pour la maîtrise (CCP) – définition et exemples

- Réaliser les étapes initiales à l'analyse des dangers
- Analyser des dangers et évaluer des risques
- Déterminer & classer les mesures de maîtrise (CCP & PRPo)
- Maîtriser les CCP et les PRPo
- La vérification individuelle des CCP et des PRPo La vérification globale de l'efficacité du système HACCP
- La communication dans l'entreprise (information, formation du personnel, signalétique PRP – PRPo – CCP).



Formation en ISO 9001

Système de management de la qualité

Programme

Description et Objectifs de la formation.

ISO 9001 version 2015 permet désormais de prendre en compte les enjeux internes et externes d'un organisme et les risques associés.

Public Concerné

- Directeurs.
- Responsables.
- Animateurs qualité.
- Consultants qualité internes ou externes.
- Auditeurs qualité.

Présentation générale de la norme ISO 9001 VERSION 2015:

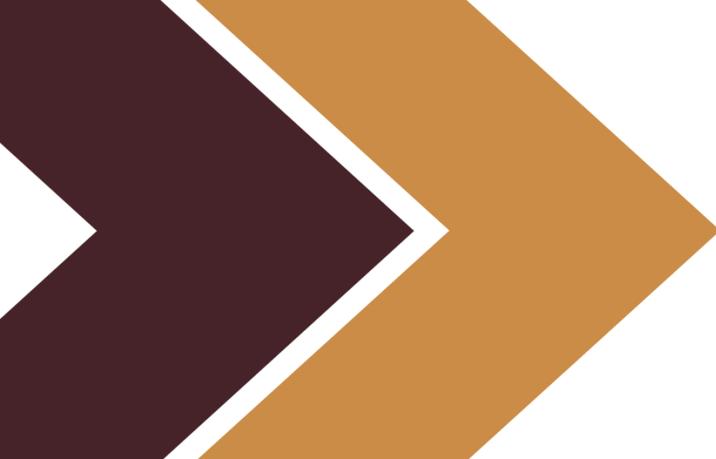
- Le panorama des normes qualité et leur évolution.
- La nouvelle structure des normes de système de management pour en faciliter l'intégration.
- La norme ISO 9001 Version 2015 : une structure en 10 chapitres. Les évolutions clés du vocabulaire.

- Les trois fondamentaux à prendre en compte Les autres évolutions mineurs: responsabilité de la direction : planification, ressources humaines, maîtrise des achats et de la sous traitance, ...

Les outils pour intégrer les nouvelles exigences:

- La matrice SWOT pour faire le bilan de l'analyse du contexte interne et externe.
- L'ancrage de la politique dans la stratégie de l'entreprise.
- L'analyse des risques processus : faire simple et efficace.

- Construire son plan d'actions Profiter du passage à la V2015 pour faire le bilan de son système de management de la qualité V2008.
- Repérer les axes de progrès.
- Planifier son plan d'action.
- Un plan d'action qualité complet pour intégrer les exigences en termes de ressources et de suivi.
- Le plan de communication interne pour clarifier qui communique quoi, quand. La notion de cahier des charges fournisseurs et sous-traitants



Formation en ISO 22000

Management de la sécurité des denrées alimentaires

Programme

Description et Objectifs de la formation.

L'ISO 22000 est une norme internationale, relative à la sécurité des denrées alimentaires. Elle est applicable pour tous les organismes de la filière agro-alimentaire.

Public Concerné

- Directeurs
- Responsables
- Animateurs qualité.
- Consultants qualité internes ou externes.
- Auditeurs qualité

Découvrir la norme ISO 22000:

- Son contenu
- Principes
- Exigences
- Enjeux

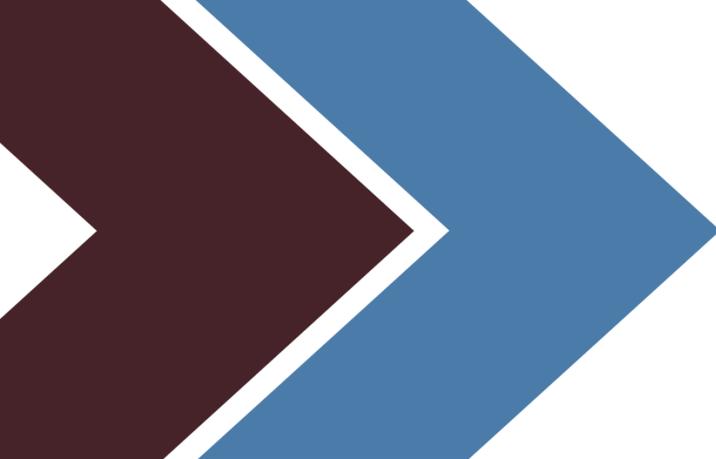
Se familiariser avec:

- la démarche sécurité des denrées alimentaires (SDA)
- l'approche processus
- la terminologie de la sécurité des denrées alimentaires
- l'amélioration continue et les outils pour la certification ISO 22000

Les points importants et incontournables d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA):

- démarche sécurité des denrées alimentaires
- approche processus (définitions, types processus, cartographie)
- contexte de l'entreprise et exigences du SMSDA (organisation, exigences légales, documentation)
- leadership de la direction (engagements, politique, responsabilités)

- planification du SMSDA (risques, actions, objectifs)
- support (ressources, communication, informations documentées)
- réalisation de produits sûrs (planification, programmes prérequis, plan HACCP)
- évaluation des performances (surveillance, mesure, analyse, audits internes, revue de direction)
- amélioration (non-conformités, actions correctives)



Formation en ISO 17025:2017

Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

Programme

Description et Objectifs de la formation.

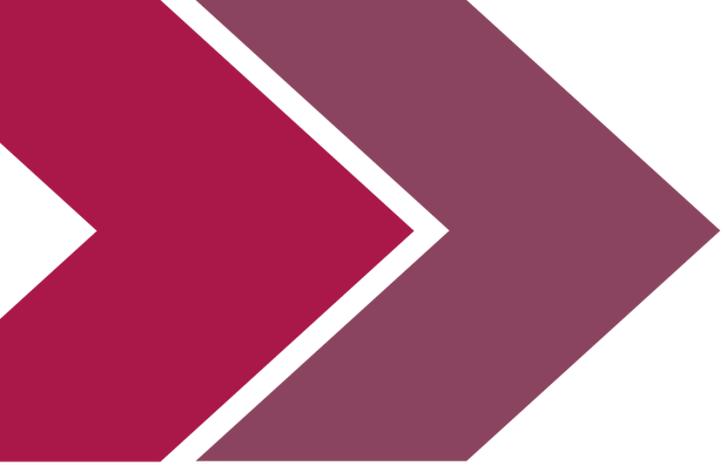
- Comprendre les enjeux de la nouvelles ISO/CEI 17025 : 2017
- Étudier sa nouvelle structure et ses nouvelles approches
- Comprendre comment traduire et déployer les nouvelles exigences dans votre laboratoires
- Connaitre les démarches nécessaires pour préparer ou renouveler son accréditation

Public Concerné

- Ingénieurs des laboratoires d'analyse et/ou d'essai.
- ingénieurs en contrôle qualité.
- Personnel impliqué dans les démarches qualité et métrologie

- Introduction générale
- Historique et évolution de la norme ISO/CEI 17025: 2017.
- Domaine d'application
- Références normatives.
- Termes et définitions
- "Exigences générales".
- "Exigences structurelles".
- "Les exigences relatives aux ressources".
- "Les exigences relatives aux processus".
- "Les exigences relatives au SMQ"
- Les étapes pour réussir sa transition vers la nouvelle ISO/CEI 17025:2017
- Exigences de l'ISO 17025: 2017.

1. Comment identifier les risques et opportunités?
 - Analyse des contextes.
 - Utilisation du système de management.
 - Les activités du laboratoire.
2. Risques et opportunités: Méthodes et outils:
 - Identification des risques .
 - Analyse des risques.
 - Evaluation des risques.
 - Traitement des risques.
3. Décider des actions à mettre en oeuvre face aux risques et opportunités:
 - Quand les décider ?
 - Intégrer les actions dans le système de management.
 - Prévoir l'évaluation de leur efficacité.
4. Mise en place d'une procédure du management des risques et des opportunités.



Formation : "*Déclaration de conformité selon les exigences du référentiel ILAC G8*"

Programme

Description et Objectifs de la formation.

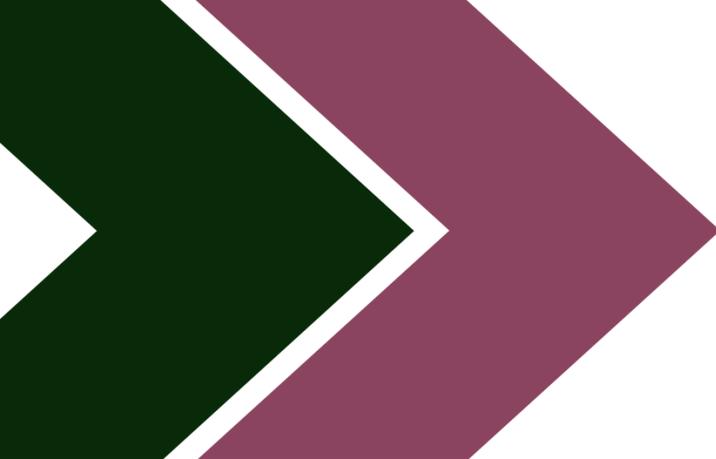
- Découvrir et analyser les exigences de la norme ISO17025:2017 relative à la déclaration de conformité.
- Acquérir une compréhension approfondie de toutes les exigences spécifiées dans cette norme internationale concernant la compétence pour statuer sur la déclaration de conformité.
- Comprendre les exigences de ILAC G8:2019 relative à la règle de décision et la probabilité de conformité.
- Développer une procédure pour la déclaration de conformité.

Public Concernés:

- Responsable qualité/technique d'un laboratoire.
- Personnels des laboratoires d'essais / d'étalonnage.
- Responsable métrologie du secteur industriel.
- Tout public intéressé

- Exigences de l'ILAC G8: 2019.
- Exigences de la norme ISO/CEI 17025.
- Exigences LAB REF 02.
- Exigences UKAS.
- Démarche à suivre pour la déclaration de conformité.
- Règles de décision binaire sans bande de garde.

- Règles de décision non binaire avec bande de garde .
- Probabilité de conformité.
- Probabilité de conformité pour une limite supérieure.
- Probabilité de conformité pour une limite inférieure.
- Probabilité de conformité pour deux limites.
- Elaboration d'une procédure de déclaration de conformité.



Formation : *"Validation analytique des méthodes d'analyses"*

Programme

Description et Objectifs de la formation.

- Connaître les exigences normatives en termes de validation.
- Connaître les principales lignes directives (NF T90-210, NF V03-110..) en termes de validation.
- Pouvoir déterminer les méthodes adéquates pour valider une méthode d'analyse.
- Savoir les principaux critères de validation.
- Connaître les outils statistiques utilisés dans un processus de validation.
- Evaluer les performances des méthodes normalisées.

Public Concerné

- Ingénieur et techniciens des laboratoires d'analyses chimique.
- Ingénieurs et techniciens en contrôle qualité

1. Présentation de la validation des méthodes d'essai analytique.
 - Introduction à la validation des méthodes analytiques.
 - Objectifs de la validation d'une méthode.
 - Définitions et terminologies.
 - Validation analytique.
 - Les exigences normatives en termes de validation.
 - Les principales normes (NF T90-210, NF V03-110..)
 - Dossier de caractérisation et validation.
2. Rappel de techniques et d'outils statistiques utilisés dans le cadre de la validation des méthodes analytiques.
 - Test de normalité.
 - Test pour les points aberrants.
 - Test d'homogénéité des variances.

3. Validation de méthodes-
Glossaire des terminologies.
 - La procédure de validation.
 - Organisation des essais pour la caractérisation d'une méthode d'analyse.
 - Protocoles expérimentaux de la validation analytique: approches méthodologiques et démarches statistiques associées.
 - les critères de validation, définitions.
4. les critères de validation implications pratiques pour la validation:
5. exemples pratiques d'un protocole de validation d'une méthode analytique.
 - Etudes de cas de validation analytique et traitement des données.



Formation : "*Estimation des incertitudes de mesure pour les essais chimiques*".

Programme

Description et Objectifs de la formation.

- Identifier et réduire les erreurs de mesure.
- Estimer les incertitudes de mesure pour des mesures simples et pour des processus de mesure complexes.
- Être capable d'évaluer l'incertitude d'un résultat de mesure ou d'essai dans son contexte professionnel, en mettant en œuvre la méthode préconisée par le Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure (GUM).
- Comprendre et appliquer les différentes approches traitant de l'estimation et de l'utilisation des incertitudes de mesure.

Public Concerné

- Ingénieur et techniciens des laboratoires d'analyses chimique.
- Ingénieurs et techniciens en contrôle qualité

- Introduction et terminologie.
- Les références normatives et les documents de références en incertitudes de mesure: GUM (Ex NF ENV 13005, JCGM 100, ISO 5725, NF ISO 11352..).
- Définitions: concepts de mesure et d'incertitude.
- Les exigences de l'ISO 17025 (version 2005 et 2017) en termes d'incertitude.
- Les règles de décision.
- Les erreurs aléatoires et systématiques.
- Rappels des notions statistiques.
- Etude de la normalité de la série de distribution.
- Panorama des différentes approches en incertitudes.

- Définition du mesurande et identification des sources d'incertitudes.
- La méthode GUM: approche modélisation.
- Les méthodes d'évaluation de type A et de type B.
- Lois de probabilité, loi de propagation de l'incertitude.
- détermination de l'incertitude composée.
- Détermination de l'incertitude élargie .
- L'expression d'un résultat et de son incertitude.



Formations : *Bonnes pratiques d'hygiène*

- Hygiène en production
- Hygiène du personnel
- Hygiène en restauration
- Application pratique du nettoyage et de la désinfection
- Bonne pratiques d'hygiène au laboratoire



Nous assurons aussi des formations en ..

- Management de projet
- Gestion du changement et de la durabilité
- Lean Management and Manufacturing

Contactez nous et Réservez votre place

E-mail: contact@labvet-international.com
Téléphone: +216 72 201 261

