Quality First

Utiliser la qualité comme un outil de performance industrielle

AUDIT - CONSEIL - FORMATION

Audit normatif ou règlementaire

L'audit, propre à votre secteur d'activité, est réalisé à distance ou en présentiel.

Conseil en qualité

Système de management, certification, soutien opérationnel, culture qualité, digitalisation

Formation en excellence opérationnelle

Formations en présentiel, distanciel et E-learning

Quality First

20 ans D'EXPERTISE ORGANISATIONNELLE, RÉGLEMENTAIRE, TECHNIQUE ET MANAGÉRIALE

Quality First

Tout est simple et sous contrôle

- Insdustrie pharmaceutique
- Dispositifs médicaux

- Industrie agroalimentaire
- Industrie des additifs et ingrédients
- Agro-chimie

- Cosmétique
- Parfumerie
- Industrie chimique

- Biologie-biotechnologie
- Laboratoires

4 piliers qui font notre force

ADAPTABILITÉ

CONFORMITÉ

RÉACTIVITÉ

EXCELLENCE

LE SUR-MESURE DE LA QUALITÉ À PROXIMITÉ

Audit qualité

Pour améliorer la performance

À distance

L'audit, propre à votre secteur, est réalisé à distance. Vous obtenez dès le lendemain un rapport personnalisé contenant un plan d'action pour votre entreprise.

Sur site

L'audit a lieu dans vos locaux, selon les référentiels de votre secteur. Il vous permet d'avoir des conseils personnalisés et une évaluation écrite de votre documentation ainsi que de vos pratiques terrain.

À 360°

L'audit, réalisé sur site ou à distance selon vos envies, vous permet d'avoir un diagnostic complet de votre entreprise, réalisé par plusieurs experts (Direction, Qualité, RH, Production, Commercial. Marketing, Web, Comptabilité, Sécurité, RSE, ...

Conseil qualité

auprès des industriels de l'agro-alimentaire et des life sciences

Conseil en assurance qualité

- Audit de l'existant
- Création ou mise à jour de la documentation
- Intégration de la productivité au sein du SMQ
- Amélioration de la démarche qualité, accompagnement à la certification
- Augmentation de l'efficacité des méthodes
- Préparation des équipes aux inspections et auto-inspections
- Instauration de partenariats avec les fournisseurs et sous-traitants
- Transformation vers une culture de l'excellence opérationnelle
- Démarche d'intégrité des données

Conseil qualité produit

- Traçabilité
- Analyses de risques
- Quality Agreements
- Gestion des anomalies, déviations, non-conformités
- Gestion des CAPAs
- Libération de lots AQ/CQ/Prod
- Gestion des réclamations clients, investigations
- Gestion des changements
- Gestion des audits
- Revues qualité produits
- Etudes de stabilité
- Monitoring environnemental

Support production et laboratoires

- Outils de résolution de problèmes, méthodes Lean
- Amélioration de la productivité et de l'efficacité
- Recherche de solutions et optimisation des performances
- Mise en place d'indicateurs (KPIs)
- Suivi et fiabilisation de la production, réduction des Coûts de Revient Industriels
- Digitalisation des process, key user pour de nouvelles applications
- Qualification d'équipements, gestion des essais
- Validation de procédés (nettoyage, stérilisation, désinfection, fabrication, répartition mirage)
- Transfert analytique

Formations qualité

L'excellence opérationnelle

Nos formations sont conçues pour être interactives, engageantes et axées sur les résultats.

DISTANCIEL

PRÉSENTIEL

E-LEARNING

Voir le catalogue complet des formations en pages suivantes

Quality First

Quality First vous apporte le meilleur en termes de performance et de conformité et vous garantit un accompagnement en totale confiance.

Delphine EMERY

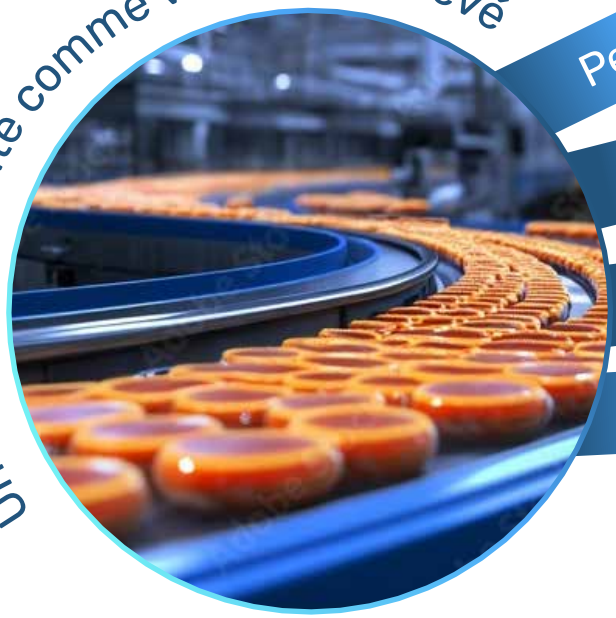
Ingénieure Polytech, diplômée en génie biologique et alimentaire

Accompagnatrice des industries de la santé, de la chimie et de l'agro-alimentaire depuis 20 ans, Delphine Emery allie une expertise d'ingénieur en génie biologique et alimentaire, à un savoir-faire éprouvé en tant que manager de la qualité et de la performance.

Son implantation au cœur des problématiques des petites et moyennes entreprises ainsi qu'à la pointe des plus hautes exigences des multinationales, lui permet de répondre de manière ciblée et adaptée aux besoins variés des clients.

Conférencière et référente auprès des groupes Afnor et Eurofins, son expertise est reconnue au niveau national auprès des plus grands du secteur de la qualité des produits à risques sanitaires.

Un système qualité comme vous l'aviez rêvé



- Personnel formé
- Équipements qualifiés
- Documentation conforme
- Clients satisfaits !

Nous contacter

Tel : 06 22 05 39 76

Email : delphine.emery@qualityfirst.fr

Site web : www.qualityfirst.fr

S.A.S.U Quality First - Code APE 7022Z - SIRET 91945695400016 - TVA intracommunautaire FR 13919456954 - RCP HISCOX n°0328637

Enregistré sous le numéro de formateur 76300510230

Quality First

Nos formations

en qualité et en excellence opérationnelle

En tant que formateurs experts, nous sommes déterminés à vous fournir une expérience inoubliable en tant qu'apprenant, et vous rendre acteur de votre apprentissage.

Nos formations sont finançables par l'ensemble des canaux classiques (OPCO, FNE, FSE, Fonds Régionaux…). Nous sommes partenaire depuis de nombreuses années d'un organisme de formation certifié QUALIOPI. Notre expérience dans le montage des dossiers et nos différents contacts au sein des OPCO nous permettent d'aider rapidement nos clients dans leur recherche de financement et l'acceptation de leur dossier.

LES AVANTAGES DE LA FORMATION

EN PRÉSENTIEL (en entreprise*)

- **Échanges riches** : Interactions directes et partage d'expériences au sein de votre équipe.
- **Concentration maximale** : Cadre propice à l'engagement sans distractions.
- **Formation sur mesure** : Contenu adapté à vos besoins spécifiques.
- **Apprentissage actif** : Mises en situation et exercices concrets en équipe.

**Frais de déplacement + frais de vie à prévoir en sus*

EN DISTANCIEL (visio)

- **Zéro contrainte géographique** : Formez-vous où que vous soyez.
- **Interactivité garantie** : Sessions dynamiques en ligne avec échanges en temps réel.
- **Accès direct à l'expertise** : Une formatrice disponible sans limite de distance.
- **Compréhension rapide** : Réponses immédiates à vos questions.

E-LEARNING (cours pré-enregistrés)

- **À votre rythme** : Progressez quand vous voulez, selon votre emploi du temps.
- **100% flexible** : Accès aux modules partout, à tout moment.
- **Économique** : Coût réduit sans compromis sur la qualité.
- **Contenu réutilisable** : Vidéos disponibles à volonté après la formation.

Afin de mieux étudier votre situation, organiser votre venue dans les meilleures conditions et nous assurer que les moyens de la prestation de formation peuvent être adaptés à vos besoins, nous vous invitons à nous signaler tout besoin spécifique ou situation de handicap.

TOUTES NOS FORMATIONS

SOMMAIRE

I. FORMATIONS GENERALES EN EXCELLENCE OPERATIONNELLE

- La qualité et ses bénéfices P.7
- Manager au mieux la qualité P.8
- Les missions du pilote de processus P.9
- Effectuer des audits performants P.10
- La norme ISO9001 et ses futures évolutions P.11
- Préparer une inspection / un audit externe P.12
- Les outils de l'excellence opérationnelle P.13
- Les BPH / bonnes pratiques d'hygiène P.14
- Les incertitudes de mesures - interprétation des résultats P.15
- La certification ISO17025 ou accréditation COFRAC P.16

II. LIFE SCIENCES

- BPF/GMP Bonnes pratiques de fabrication P.17
- ISO22716 - Les bonnes pratiques de fabrication en cosmétiques P.18
- BPDG Bonnes pratiques de distribution en gros P.19
- LA NORME ISO 13485 (DM-DIV) P.20
- DATA INTEGRITY : méthodes et outils de mise en conformité P.21

III. AGROALIMENTAIRE

- La microbiologie (initiation) P.22
- Sécurité alimentaire et microbiologie : Maîtriser les risques et les contrôles P.23
- HACCP/Plan de maîtrise sanitaire P.24
- Food Safety Culture ou Culture de la SSA P.25
- IFS Food Version 8 P.26
- BRCGS Version 9 P.27
- ISO 22000 P.28
- FSSC 22000 P.29
- Food Fraud P.30
- Food Defense P.31
- Gestion de crise en agro-alimentaire P.32

La qualité et ses bénéfices

Découvrez comment optimiser la performance industrielle par la qualité

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL E-LEARNING

Cette formation se concentre sur l'importance de la qualité dans les processus industriels, visant à offrir une compréhension profonde de ses avantages stratégiques et opérationnels. Les participants apprendront à appliquer des principes de qualité pour améliorer l'efficacité, la productivité et la satisfaction client, alignant les enseignements sur des objectifs spécifiques à leur domaine d'activité.

PUBLIC CONCERNÉ

Managers
Dirigeants
Qualiticiens

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Faire tomber les idées reçues sur la qualité
- Comprendre les bénéfices de la culture de la qualité
- Comprendre les différentes perceptions de la qualité
- Connaître les solutions

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1/2 journée
Prérequis : Aucun

E-LEARNING

Contenu téléchargeable

Capsules vidéos : x23
Durée : 18m14s

AU PROGRAMME

- Les idées reçues sur la qualité
- La culture qualité
- Les Coûts de Non-Qualité
- Les différentes perceptions de la qualité
- Les solutions pour diminuer les coûts de non-qualité
- Les normes et certifications

POUR ALLER PLUS LOIN

Un diagnostic qualité/performance de votre système

POUR DEMANDER UN DEVIS

www.qualityfirst.fr ou delphine.emery@qualityfirst.fr

Quality First

Manager au mieux la qualité

Découvrez comment allier efficacement savoir-faire et savoir-être
pour vous épanouir en tant que manager qualité

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL E-LEARNING

Cette formation réconcilie qualité de management et management de la qualité, en renforçant le bien-être des managers qualité et en posant les bases d'un système pérenne. Elle aborde les leviers managériaux, la qualité de vie au travail, l'implication du personnel, les outils de pilotage (cartographie, digitalisation), et guide l'élaboration d'un plan d'actions pour un SMQ efficace.

PUBLIC CONCERNÉ

Managers
Dirigeants
Qualiticiens

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Rendre compatible le management de la qualité et la qualité du management
- Se sentir mieux dans sa fonction de manager qualité
- Identifier les éléments indispensables à un système qualité efficace dans le temps
- Connaître les clés pour que chacun connaisse son rôle et soit impliqué dans la qualité
- Connaître les outils et méthodes qui permettent d'améliorer sa gestion de la qualité

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

E-LEARNING

Contenu téléchargeable

Capsules vidéos : x98
Durée : 2h11m22s

AU PROGRAMME

1. Les idées reçues sur la qualité
- Connaître son environnement pour mieux s'y intégrer
- Se connaître en tant que manager
- Une meilleure Qualité de Vie au Travail
- Conseils et astuces pour devenir et être un bon manager

2. La démarche qualité
- Orientation client
- Responsabilité de la Direction
- Implication du personnel
- Approche processus
- Amélioration
- Prise de décision fondée sur des preuves
- Gestion des relations avec les parties intéressées

3. Les outils pour piloter la qualité
- Définir le rôles et responsabilités
- Cartographie des processus
- S'appuyer de « vrais » pilotes de processus
- Construire un Plan d'Action Qualité efficace
- Utiliser des méthodes
- Les 10 commandements de la revue de direction
- La digitalisation
- Les normes et référentiels
- Se faire accompagner

4. Manager la qualité dans votre entreprise
- Evaluer l'efficacité et l'efficience du SMQ de votre entreprise
- Rédiger un plan d'actions face aux problématiques rencontrées dans votre entreprise

DEMANDER UN DEVIS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Suivi d'avancement du plan d'action, ajustements/coaching

FORMATIONS GENERALES EN EXCELLENCE OPERATIONNELLE

Quality First

Les missions du pilote de processus

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL E-LEARNING

Plongez au cœur du rôle clé du pilote de processus, pour comprendre son importance, ses responsabilités, et comment l'optimiser au sein de votre organisation.

Cette formation vise à définir le rôle essentiel du pilote de processus, identifier les candidats appropriés pour cette fonction, et expliquer comment ces acteurs clés contribuent à l'efficacité organisationnelle. Le programme aborde la raison d'être du pilote de processus, les différents niveaux de pilotage, et propose des stratégies pour surmonter les obstacles tout en maximisant la motivation. L'objectif est de mettre en place de véritables pilotes de processus pour en tirer des avantages significatifs pour l'entreprise.

PUBLIC CONCERNÉ

Managers, dirigeants, qualiticiens, pilotes de processus, chefs de service

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre ce qu'est un pilote de processus
- Savoir qui nommer en tant que pilote
- Comprendre à quoi sert un pilote de processus
- Mettre le pilote dans de bonnes conditions

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1/2 journée
Prérequis : Avoir été formé à l'ISO 9001

E-LEARNING

Contenu téléchargeable

Capsules vidéos : x16
Durée : 14m55s

AU PROGRAMME

- À quoi sert un pilote de processus ?
- Qu'est-ce qu'un pilote de processus ?
- Qui pour porter la casquette de pilote ?
- Les différents niveaux de pilotage
- Le vrai pilote
- Les freins du pilote
- Les leviers de motivation des pilotes
- Les avantages d'avoir de vrais pilotes

POUR ALLER PLUS LOIN

Ateliers cartographie des processus + définition des activités, ressources, données d'entrée, données de sortie, risques/opportunités, objectifs et indicateurs par processus.

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

Quality First

Effectuer des audits performants

Utilisez les audits pour contrôler votre conformité
mais également comme un levier de performance stratégique pour votre entreprise

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL E-LEARNING

Cette formation couvre le rôle essentiel des audits, la préparation et la réalisation efficaces d'un audit, et la rédaction de rapports d'audit précis. Elle met en lumière l'utilisation des audits comme outils d'amélioration continue et de performance pour l'entreprise, en se concentrant sur la qualité, l'approche processus, et la digitalisation des audits. Les participants apprendront les meilleures pratiques pour auditeur, identifier les écarts, et engager les parties impliquées dans le processus d'amélioration.

PUBLIC CONCERNÉ

Managers, dirigeants, qualiticiens, pilotes de processus, chefs de service, auditeurs, pilotes de processus

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre le rôle des audits
- Savoir comment préparer et réaliser un audit
- Savoir rédiger un rapport d'audit
- Utiliser les audits comme un outil de performance pour l'entreprise

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

E-LEARNING

Contenu téléchargeable

Capsules vidéos : x81
Durée : 118mn

AU PROGRAMME

- Introduction à la qualité / ISO9001 / ISO19011
- Objectifs, principes, état d'esprit et avantages de l'audit
- Qu'est-ce qu'un auditeur
- L'approche processus de l'audit
- Organisation des audits
- Commentaire auditeur ? Les 2 manières d'auditer
- Les constats d'audits et les types d'écarts
- Rédaction du rapport d'audit
- Comportement de l'auditeur
- Les audits comme outils de performance et d'implication des pilotes
- La digitalisation des audits

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Accompagnement de l'organisation d'un premier audit

La norme ISO9001
et ses futures évolutions

Maîtrisez les fondamentaux de la norme ISO 9001 et utilisez-la comme catalyseur de performance au sein de votre système de management de la qualité (SMQ)

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL E-LEARNING

Cette formation vise à comprendre les enjeux d'un SMQ certifié ISO 9001, ses exigences, et comment les appliquer efficacement. Elle prépare également aux futures révisions de la norme, en insistant sur l'ISO 9001 comme outil de performance organisationnelle. Le programme comprend une introduction à la qualité, les spécificités de la version actuelle, l'amendement de 2024, et les clés pour une certification réussie, avec un focus pratique sur l'application des exigences de la norme.

PUBLIC CONCERNÉ

Qualiticiens, dirigeants, responsable qualité et QHSE. pilotes de processus, chefs de service, auditeurspilotes de processus, chefs de service

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Comprendre les enjeux** de la qualité et d'un SMQ certifié
- **Retenir les exigences et les caractéristiques** de la norme ISO 9001 version 2015
- **Savoir comment appliquer** les exigences de l'ISO 9001version 2015
- **Se préparer** à la nouvelle version de la norme
- **Se servir** de l'ISO 9001 comme un véritable outil de performance

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 ou 2 jours
Prérequis : Aucun

E-LEARNING

Contenu téléchargeable

Capsules vidéos : x180
Durée : 3h44mn

AU PROGRAMME

- Qu'est-ce que l'ISO 9001
- Les spécificités de la version 2015
- L'amendement de février 2024
- La révision de la norme / prochaine version
- Les chapitres et exigences de la norme
- Comment les mettre en pratique
- Les clés d'une certification réussie

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système

Quality First

Préparer une inspection ou un audit externe

Assimilez les compétences essentielles pour préparer et réussir des inspections et audits externes, en assurant une conformité constante et une communication efficace

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation vise à comprendre les enjeux et à maîtriser la préparation d'inspections ou d'audits externes, y compris la création d'un environnement de travail conforme et la communication avec les auditeurs. Le programme explore les différents types d'audits et d'inspections, les cadres réglementaires, les techniques d'auto-évaluation, la gestion de la documentation et les stratégies de planification et de communication. Des études de cas et simulations d'audit renforcent l'apprentissage par la pratique.

PUBLIC CONCERNÉ

dirigeants, responsables qualité/QSE, auditeurs internes, qualiticiens

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les enjeux et exigences des inspections et audits externes
- Maîtriser les étapes clés de la préparation à une inspection ou un audit externe
- Créer et maintenir un environnement de travail conforme à chaque instant
- Savoir communiquer efficacement avec les auditeurs
- Se servir de l'ISO 9001 comme un véritable outil de performance

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

1. Introduction aux audits et inspections externes
2. **Cadres réglementaires et normatifs** : Détail des principales exigences réglementaires et normatives spécifiques aux secteurs concernés
3. **Préparation à l'audit**
4. **Gestion des risques** : Méthodologies pour identifier, évaluer, et prioriser les risques
5. **Communication efficace**
6. **Après l'audit**
7. **Études de cas et simulations d'audit** : Séances pratiques pour appliquer les concepts appris à des scénarios réels, avec des simulations d'audit pour tester les compétences acquises

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Simulation d'inspection qualité de votre entreprise

Quality First

Les outils
de l'Excellence Opérationnelle

Découvrez comment la qualité peut devenir un levier de performance à travers une compréhension approfondie et l'application des outils de Lean Manufacturing

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

La formation offre une vue d'ensemble sur l'évolution de la qualité et du Lean management, l'importance de la gestion de la qualité, et des outils généraux pour l'évaluation des risques. Elle met l'accent sur le suivi et la résolution des incidents et non-conformités, propose des méthodes pour réduire les coûts de non-qualité, et inclut un atelier pratique. Les participants apprendront également à appliquer les techniques de gestion de projet pour résoudre des problèmes de qualité de manière structurée.

PUBLIC CONCERNÉ

dirigeants, responsables qualité/QSE, managers, qualiticiens

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Comprendre l'importance de la Qualité comme levier de performance
2. Savoir procéder à une évaluation des risques
3. Suivre et traiter efficacement les incidents, non-conformités et réclamations
4. Se familiariser avec les outils et méthodes d'Excellence Opérationnelle
5. Connaître les méthodes pour baisser les Coûts de Non-Qualité
6. Acquérir les compétences nécessaires pour régler les problèmes récurrents en Mode Projet :
   - Se servir de l'ISO 9001 comme un véritable outil de performance

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

- Evolution et principes de la qualité et du Lean management
- Importance de la gestion de la qualité sur la performance globale de l'entreprise
- Quelques outils généraux de la qualité

Évaluation des Risques

- Mise en œuvre d'une évaluation des risques et des opportunités : évaluation, mise œuvre et mesure de l'efficacité
- Utiliser l'AMDEC comme outil d'évaluation
- Résolution de problèmes / Excellence opérationnelle
- Procédures de suivi & de traitement des incidents, non-conformités et réclamations
- Les outils de gestion des incidents (QQOQCP, 5P, 5M, Pareto, etc...)
- Présentation des outils et méthodes pour une résolution efficace des problèmes
- Réduction des Coûts de Non Qualité
- Atelier pratique d'application sur des cas réels

La Gestion de Projet

- Application des techniques de gestion de projet à la résolution de problèmes qualité importants/récurrents.
- De la planification à la mise en œuvre d'un projet de résolution de problème (DMAIC)

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Mise en place des premiers outils de performance sur le terrain

Les BPH

Bonnes Pratiques d'Hygiène

Apprenez à identifier et prévenir les risques de contamination en appliquant efficacement les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans votre environnement de travail

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation vise à familiariser les participants avec les dangers de contamination, l'importance de l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène et le rôle crucial des comportements adéquats. Le programme couvre les conséquences des rappels de lots ou crises sanitaires, les types de dangers, les pratiques d'hygiène, l'environnement de travail, le nettoyage, la détection, la documentation, les contrôles et l'influence de la direction sur ces pratiques.

PUBLIC CONCERNÉ

opérateurs, techniciens, chefs d'équipes, responsables qualité, qualiticiens

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les différents dangers de contamination
- Savoir comment appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre l'importance des bons comportements

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

- Les **conséquences d'un rappel** de lot ou d'une crise sanitaire
- Les **grands types de dangers** de contamination
- Les **bonnes pratiques d'hygiène**
  - L'hygiène du personnel
  - L'environnement de travail
  - Le nettoyage et la démontage
  - La documentation
  - Les contrôles
  - L'influence de la direction

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques

Quality First

Les incertitudes
de mesures interprétation des résultats

Comprendre la dispersion des mesures, identifier les erreurs de mesure et interpréter précisément les résultats, y compris les résultats des essais interlaboratoires

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation offre un aperçu sur les bases de la dispersion et des erreurs de mesure, distinguant entre erreurs systématiques et aléatoires, et la méthodologie pour identifier les origines de l'incertitude. Les participants apprendront à évaluer les incertitudes en laboratoire, à différencier divers types d'erreurs, et à appliquer les concepts de justice, de fidélité et d'exactitude. La formation inclut comment présenter les résultats, conclure sur des mesures par rapport à une référence, comprendre le z-score, et gérer les incertitudes de type A et B, y comprendre les incertitudes composées et la propagation des incertitudes.

FORMATIONS GENERALES EN EXCELLENCE OPERATIONNELLE

PUBLIC CONCERNÉ

Qualiticiens, chercheurs, étudiants, laborantins, responsables de laboratoires

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les bases de la dispersion de valeurs
- Comprendre la notion d'erreurs de mesure
- Connaître les incertitudes de types A et B
- Savoir conclure sur un résultat

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1/2 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

- Bases et définitions
- A quoi cela sert-il de faire plusieurs fois la même mesure ?
- Comparaison
- Erreurs de mesure
- Erreurs systématiques et aléatoires
- Les origines de l'incertitude / La méthode des 5M
- Exemples d'incertitudes de laboratoire
- Les différents types d'erreurs
- Justesse, fidélité et exactitude
- Présentation du résultat
- Comment conclure sur un résultat vis-à-vis d'une référence ?
- Le z-score
- L'incertitude de type A
- Incertitude élargie
- Programme d'essais d'aptitude
- L'incertitude de type B
- Incertitude-type composée et propagation des incertitudes

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit sur vos Bonnes. Pratiques de Laboratoires

La certification ISO17025 ou accréditation COFRAC

Embrassez l'excellence opérationnelle en laboratoire avec la certification ISO 17025 et l'accréditation COFRAC, clés de la reconnaissance internationale en qualité de management

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation a pour mais de décrypter la norme ISO 17025:2017 pour les laboratoires souhaitant prouver la fiabilité de leurs analyses et mesures. Les participants comprendront l'importance de la qualité, apprendront à mettre en œuvre un système de gestion de la qualité, et découvriront comment l'application rigoureuse de cette norme peut transformer la performance de leur entreprise.

PUBLIC CONCERNÉ

Chef d'entreprises, responsables de laboratoires, techniciens de laboratoires, personnel effectuant des essais

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les enjeux de la qualité
- **Comprendre ce qu'est un Système de Management de la Qualité**
- **Retenir les exigences et les caractéristiques** de la norme ISO 17025 version 2017
- **Savoir comment appliquer** les exigences de l'ISO 17025 version 2017
- Prendre conscience de l'**impact de la certification** sur les activités de l'entreprise
- Se servir de la norme comme un **véritable outil de performance pour l'entreprise**

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 ou 2 journées
Prérequis : compétences en SMQ type ISO 9001 recommandées

AU PROGRAMME

- La qualité en laboratoire
- Importance et enjeux
- Vue d'ensemble de l'ISO 17025:2017

1. Le Système de Management de la Qualité
Composantes clés ; processus et documentation

2. Exigences de la norme ISO 17025:2017
- Exigences générales (compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais), structurelles, relatives aux ressources, relatives aux processus
- SMQ, options A et B

3. Application pratique des exigences
- Stratégies de mise en œuvre
- Cas d'études et exemples

4. Impact de la certification ISO 17025
- Sur les opérations du laboratoire
- Sur la réputation et la crédibilité

5. L'ISO 17025 comme outil de performance
- Amélioration continue
- Avantages compétitifs

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques. Accompagnement à la certification

Quality First

BPF/GMP

Bonnes Pratiques de Fabrication

Découvrez les fondamentaux des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF/GMP) pour garantir la qualité et la conformité réglementaire de vos produits

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Notre formation BPF/GMP niveau 1 offre une introduction complète et approfondie aux principes et applications des Bonnes Pratiques de Fabrication, spécifiquement conçue pour les professionnels des industries des Life Sciences. À travers des sessions interactives, des études de cas réelles, et le partage d'expertises sectorielles, cette formation vise à équiper les participants avec les connaissances et compétences essentielles pour implémenter efficacement les standards BPF/GMP au sein de leurs organisations, assurant ainsi la sécurité, l'efficacité et la qualité des produits.

LIFE SCIENCES

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel production, contrôle, stockage et expédition, responsables et managers qualité de produits de santé

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Comprendre** les principes fondamentaux et l'importance des BPF
- **Identifier les exigences réglementaires clés** applicables à la fabrication de produits pharmaceutiques et dispositifs médicaux
- **Acquérir les compétences** pour mettre en œuvre efficacement les procédures BPF/GMP dans les processus de fabrication et de contrôle qualité
- **Reconnaître les risques potentiels et savoir mettre en place des mesures préventives** pour garantir la conformité et la qualité des produits
- Préparer les participants à **gérer les inspections réglementaires** et à répondre aux non-conformités

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis : Expérience dans l'industrie Life Sciences ou connexe recommandé, débutants motivés bienvenus. Une compréhension de base des processus de fabrication dans les industries pharmaceutiques ou des dispositifs médicaux souhaitable.

AU PROGRAMME

1. Introduction aux BPF et leur importance dans les produits de santé
2. Aperçu des **cadres réglementaires internationaux** (FDA, EMA, etc.)
3. **Principes clés** de la qualité et gestion des risques
4. **Exigences spécifiques** pour la fabrication, le contrôle qualité, et l'assurance qualité
5. Gestion de la **documentation** et des **enregistrements**
6. Gestion des **écarts et des actions correctives et préventives** (CAPA)
7. Préparation et gestion des **inspections réglementaires**

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système, de vos pratiques. Accompagnement à la certification

Quality First

ISO22716

Les Bonnes Pratiques de Fabrication en Cosmétiques

Approfondissez votre compréhension des enjeux de la qualité dans le secteur cosmétique et apprenez à appliquer les standards ISO 22716 pour améliorer la qualité et la sécurité des produits

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation vise à éclairer sur la qualité et la réglementation dans l'industrie cosmétique, offrant une vue d'ensemble sur la conformité aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) conformément à la norme ISO 22716. À travers des sessions interactives, des études de cas réelles, cette formation vise à équiper les participants avec les connaissances et compétences essentielles pour implémenter efficacement les BPF au sein de leur entreprise, assurant ainsi la sécurité, l'efficacité et la qualité des produits.

LIFE SCIENCES

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel production, contrôle, stockage et expédition, responsables/ managers qualité

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les enjeux de la qualité et contribuer à améliorer la qualité de ses produits
- Acquérir les connaissances réglementaires applicables aux cosmétiques afin d'assurer la qualité des produits et la sécurité des clients
- Retenir les exigences et les caractéristiques de la norme ISO 22716
- Prendre conscience de l'impact des BPF et des BPH sur les activités de votre entreprise

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

- La qualité en cosmétique
- Réglementation
- Qui est concerné ?
- Comment se conformer aux BPF ? (Personnel, locaux, équipements, matières premières et Articles de conditionnement, production, produits finis, laboratoire de contrôle de la qualité, traitement des produits hors spécifications, déchets, sous-traitance, déviations, réclamations et rappels, gestion des modifications, audit interne, documentation)
- Comment préparer la certification ISO 22716 ?
- Bibliographie

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques

BPDG

Les Bonnes Pratiques de Distribution en Gros

Maîtrisez les principes des BPDG pour assurer une distribution efficace et conforme, comprenant les responsabilités et l'importance de l'hygiène et de la traçabilité

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

La formation vise à doter les participants des compétences pour appliquer les BPDG, avec un focus sur la réglementation, la qualité, la gestion du risque, et les nouvelles directives européennes. Elle couvre les étapes clés de la distribution des médicaments, les responsabilités pharmaceutiques, l'hygiène, et les bonnes pratiques, tout en soulignant l'importance des risques de rupture de la chaîne du froid pour les produits thermosensibles.

LIFE SCIENCES

PUBLIC CONCERNÉ

Transporteurs, resp. logistique, magasin, administration des ventes, centre de distribution ou dépositaire, pharmaciens et chargés assurance qualité, responsables qualité pharmaceutiques

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences nécessaires à la maîtrise des bonnes pratiques de distribution
- Connaître les responsabilités tout au long de la chaîne de distribution
- Sensibiliser le personnel aux respects des règles d'hygiène et à l'importance de la traçabilité
- Appréhender les nouvelles directives européennes

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis : Connaître l'industrie pharmaceutique recommandé

AU PROGRAMME

1. Appréhender les fondamentaux des bonnes pratiques de distribution
- Le rôle d'un centre de distribution
- Étapes clés des opérations de distribution (chaîne de prod. des médicaments)
- Les circuits et acteurs de distribution

2. L'environnement réglementaire du médicament (directives européennes)

3. Intégrer la gestion de la qualité et la gestion du risque dans son organisation
- Documentation obligatoire
- Concepts clés de traçabilité
- Gestion des activités externalisées dans le cadre des BPD
- Gestion du risque en BPD et auto-inspections

4. Hygiène et bonnes pratiques
- L'importance de l'hygiène dans le processus de distribution
- Les 5M : Main-d'œuvre, matériel, milieu, méthodes, médicaments
- Mesures de prévention

5. Conditions de mise en œuvre
- L'approvisionnement, la réception, le stockage et la manutention des produits
- La sécurisation de l'approvisionnement et des transactions en clarifiant la notion d'acquisition et de distribution
- La préparation et la livraison des commandes
- Le transport en particulier des produits nécessitant des conditions spéciales comme les produits thermosensibles
- Traiter les dérèglements

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques

La norme ISO 13485 (DM-DIV)

Découvrez les clés pour maîtriser la norme ISO 13485, essentielle à la qualité et à la conformité dans le secteur des dispositifs médicaux

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation est conçue pour offrir une compréhension globale et stratégique de la norme ISO 13485 version 2016, vous permettant d'interpréter ses exigences précisément et d'identifier les meilleures pratiques pour leur mise en œuvre au sein de votre entreprise. À travers un programme riche couvrant les principes fondamentaux du management de la qualité, l'approche processus, le contexte réglementaire des dispositifs médicaux, ainsi que l'analyse détaillée et comparative des exigences de la norme, cette formation vous guide vers un déploiement efficace des standards ISO 13485 dans votre système de management de la qualité, assurant ainsi une amélioration continue et une conformité réglementaire optimale.

LIFE SCIENCES

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs d'entreprise, responsables qualité et toute personne impliquée dans un projet ISO 13485

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Avoir une vision globale et stratégique de la norme
- Interpréter les exigences de la norme ISO 13485 version 2016
- Identifier les pratiques à mettre en oeuvre dans l'entreprise pour satisfaire ces exigences
- Déployer les exigences de la norme dans votre système de management de la qualité

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

- Rappel et généralités : les **8 principes du management**
- **Approche processus**
- **Contexte réglementaire** des dispositifs médicaux
- **Normes connexes**
- Analyse des exigences en comparatif **ISO 9001** et **ISO 13485**
- **Exigences générales** de système
- **Responsabilité de la direction**
- **Réalisation** du produit et/ou service
- **Mesure, analyse et amélioration**

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques. Accompagnement à la certification

Quality First

Data Integrity

Méthodes et outils de mise en conformité

Découvrez les clés de l'excellence en intégrité des données avec notre formation spécialement conçue pour les professionnels des Life Sciences

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette session vous dote des compétences critiques pour naviguer avec confiance dans le cadre réglementaire de l'intégrité des données, intégrer les principes essentiels d'ALCOA, et établir une gouvernance des données robuste au sein de votre organisation, répondant ainsi aux standards les plus exigeants. du secteur pharmaceutique.

LIFE SCIENCES

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel impliquée dans la validation, la qualification et l'exploitation des systèmes informatisés et automatisés

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaitre et comprendre le contexte réglementaire et les termes utilisés dans l'intégrité des données. Savoir définir les Rôles et Responsabilités de chacun des acteurs
- Connaitre et comprendre la signification d'ALCOA. Comprendre pourquoi une donnée doit être ALCOA
- Savoir comment mettre en place une structure permettant de gérer les données et leur intégrité et de maîtriser les risques associés
- Connaître les non-conformités liées à l'intégrité des données classiquement relevées par les autorités compétentes (FDA, EMA, ANSM…)

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis :
Connaissances de base sur les systèmes informatisés

AU PROGRAMME

1. Le contexte réglementaire, la terminologie et les Rôles et Responsabilités

2. ALCOA / ALCOA +

3. Méthodes et outils de mise en conformité :
Analyse de risque et Gouvernance des données

- Comment appliquer l'**analyse de risque** (DIRA) et **déployer** une gouvernance adaptée
- Quels outils utiliser pour maîtriser les risques liés aux données : **gestion des accès, audit trail, SOP**
- Comment l'Assurance Qualité vérifie l'intégrité des données critiques dans un dossier de lot

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Diagnostic et mise en conformité de votre Système Qualité

La Microbiologie (initiation)

Acquérir les connaissances de base sur les micro-organismes présents dans les aliments, leur développement, et comment interpréter un bulletin d'analyses microbiologiques

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation couvre l'identification des micro-organismes importants dans l'industrie alimentaire, leurs conditions de développement, les vecteurs de contamination, et les toxi-infections alimentaires collectives. Elle comprend une introduction aux analyses microbiologiques, offrant les outils pour comprendre et interpréter les résultats d'analyses, essentiels pour garantir la sécurité alimentaire.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

Chef d'entreprises, responsables de laboratoires, techniciens de laboratoires, personnel effectuant des essais

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaitre les principaux micro-organismes dans les aliments
- Comprendre les mécanismes de développement des microbes et leurs vecteurs de développement
- Etre capable de comprendre et d'interpréter un bulletin d'analyses

AU PROGRAMME

1) Le monde microbien
- Les catégories de micro-organismes
- Les conditions de développement des microbes
- Micro-organismes utiles, nuisibles, pathogènes
- La destruction des microbes

2) Les principaux micro-organismes rencontrés en industrie alimentaire

3) Les vecteurs de contamination des micro-organismes dans ses locaux

4) Les collectifs toxi-infections alimentaires (TIAC)
- Définition, bilan en France et en Europe
- Symptômes et conséquences

5) L'analyse microbiologique et bulletin d'analyses : principe et interprétation

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Formation Sécurité Alimentaire et Microbiologie
Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène

Sécurité Alimentaire et Microbiologie

Maîtriser les Risques et les Contrôles

Explorez le monde des micro-organismes alimentaires, apprenez à naviguer dans les critères microbiologiques et à élaborer des plans de contrôle efficaces pour garantir la sécurité alimentaire

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation propose une compréhension approfondie des micro-organismes impactant la sécurité alimentaire, les méthodes de prélèvement et d'analyse, ainsi que l'interprétation des bulletins d'analyse. Elle se concentre sur l'établissement de protocoles pour prévenir les toxi-infections alimentaires, comprendre la réglementation actuelle, et gérer les alertes, offrant ainsi les clés pour maintenir une chaîne alimentaire sûre et fiable.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

responsables de laboratoires, managers qualité, qualiticiens, techniciens de laboratoires

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Exploiter ses résultats pour adapter ses plans de contrôle

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 2 journées
Prérequis : Notions en microbiologie recommandé

AU PROGRAMME

1. Le développement des micro-organismes
2. Les différents micro-organismes en alimentaire
3. Bilan des Toxi-Infections Alimentaires Collectifs
4. **Contexte réglementaire**
5. Les **critères microbiologiques des aliments**
6. **Établir un plan de contrôle**
7. **Les analyses**
    - Comment effectuer les prélèvements
    - Quelles méthodes d'analyses utiliser
    - Comment interpréter les résultats et les bulletins/certificats d'analyses
    - DLC/DDM et étude de vieillissement
8. La **gestion des alertes**

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène. Bonnes Pratiques d'Hygiène

Quality First

HACCP/Plan de Maîtrise Sanitaire

Apporter les connaissances et compétences nécessaires aux opérateurs et qualiticiens pour améliorer la sécurité et la qualité des produits alimentaires

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Destinée spécifiquement aux professionnels de l'agroalimentaire, cette formation intensive d'une journée se concentre sur les fondamentaux de l'HACCP, la sécurité alimentaire et les stratégies de mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire robuste. À travers des ateliers pratiques, des études de cas et des discussions, les participants apprendront à identifier les dangers, à contrôler les points critiques et à assurer une production alimentaire sûre et conforme aux normes en vigueur.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel production, qualité et sécurité des denrées alimentaires

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les principes et l'application de l'HACCP dans l'industrie agroalimentaire
- Assurer la sécurité des denrées alimentaires en identifiant et en contrôlant les risques potentiels
- Développer et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) efficace, personnalisé à l'environnement de travail
- Reconnaître l'importance de la surveillance et de la vérification dans le cadre de l'HACCP et du PMS
- Promouvoir une culture de sécurité alimentaire au sein des équipes de travail

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis : Notions en production agroalimentaire conseillé

AU PROGRAMME

- **Introduction à l'HACCP** : principes fondamentaux et importance pour la sécurité des denrées alimentaires
- **Identification des dangers et des points critiques de contrôle** (CCP) : méthodes et outils
- **Élaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire** (PMS) : étapes clés, documentation et mise en œuvre
- **Surveillance, vérification et revue de l'HACCP et du PMS** : assurer une amélioration continue
- **Engagement de l'équipe et création d'une culture de sécurité alimentaire** : stratégies et bonnes pratiques

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système

Food Safety Culture

ou Culture de la Sécurité Sanitaire des Aliments

Pour les professionnels de l'agroalimentaire souhaitant renforcer leur leadership en sécurité des aliments et ancrer une culture positive et durable au sein de leur organisation

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation permet aux professionnels de l'agroalimentaire de s'approprier les principes de la Food Safety Culture et de découvrir comment la mettre en œuvre concrètement dans leur organisation, en lien avec les exigences des référentiels et le rôle clé du management.

PUBLIC CONCERNÉ

Direction, comité de direction, Managers, Responsable ou membre du service qualité

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser le concept de « Food Safety Culture » (FSC)
- Connaître les exigences du GFSI et des référentiels en matière de FSC
- Déployer une stratégie d'amélioration continue argumentée et efficace de la « Food Safety Culture » de votre organisation
- Définir un plan de communication en lien avec le projet
- Définir un plan d'actions pour l'amélioration de la FSC

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

1. **La « Food Safety Culture »** : une approche d'envergure internationale.
   - Définition de la « Food Safety Culture » avec exemples de cas concrets.
   - Contexte et enjeux de la « Food Safety Culture ».
   - Parties prenantes et rôle essentiel du management
2. Les **exigences des référentiels de sécurité** des aliments en termes de « Food Safety Culture » : BRC V9 et IFS FOOD V8.
3. **Les 5 piliers proposés par la GFSI** pour la « Food Safety Culture ».
   - Projet et missions
   - Personnes
   - Cohérence
   - Capacité d'adaptation
   - Sensibilisation aux dangers et aux risques
4. **Élaboration de la stratégie** de culture en sécurité des aliments au travers d'analyses et d'outils pertinents
5. Une **communication maîtrisée** au cœur du processus
6. **Construire un plan d'actions documenté**

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système. Accompagnement à la mise en place de la FSC

IFS Food version 8

Plongez au cœur de l'excellence en sécurité alimentaire
avec la formation «IFS FOOD Version 8», conçue pour les professionnels
déterminés à maîtriser les standards les plus élevés de l'industrie

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation vous offre les clés pour comprendre et appliquer les exigences du référentiel IFS Food Version 8, vous préparant à naviguer avec aisance dans le processus de certification. Elle enrichit votre expertise en vous guidant sur l'interprétation correcte des normes et sur l'implémentation d'un système de management efficace, ancrant ainsi une culture de la sécurité alimentaire au sein de votre entreprise.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

qualiticiens, dirigeants, responsable qualité, responsable QHSE, responsable production

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
Etre capable d'interpréter correctement les exigences du référentiel pour déployer un système de management et des bonnes pratiques adaptées au sein de son entreprise

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Travailler dans un contexte industriel agroalimentaire

AU PROGRAMME

1. Rappel du **contexte et des enjeux**. Qu'est-ce que l'IFS ? Place de l'IFS dans le paysage des référentiels de certification
2. **Les fondamentaux** de l'IFS : objectifs et points à retenir
3. Présentation des **exigences du référentiel par thématique** (les responsabilités de la direction, la gestion du personnel, développement de produits...)
4. **Etude approfondie du protocole d'audit** (champ d'audit, secteurs produits, durées d'audit, les différents types d'audits, notation et conséquences, suivi des sites certifiés)

=> Focus important sur l'exigence « Food Safety Culture » (définition, attendues...)

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques / Accompagnement à la certification

Quality First

BRCGS
version 9

Découvrez comment le BRCGS Food peut transformer votre approche
de la sécurité alimentaire et vous préparer à exceller dans le monde de la certification

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation est conçue pour vous fournir les connaissances essentielles sur les nouvelles modalités d'évaluation et les évolutions clés du référentiel, vous permettant d'intégrer ces changements de manière efficace au sein de votre entreprise pour une meilleure conformité et performance.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

qualiticiens, dirigeants, responsable qualité, responsable QHSE, responsable production

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Maîtriser** le référentiel BRCGS Food version 9
- **Connaître** les nouvelles modalités d'évaluation (exigences, rapport)
- **Mettre en perspective** les évolutions dans votre pratique

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis :
Travailler dans un contexte industriel agroalimentaire

AU PROGRAMME

1. La **genèse** de la nouvelle version 9
2. **Clarification** relative à la culture de la sécurité sanitaire des aliments (ou Food Safety Culture)
3. Présentation de l'**évolution des exigences relatives à l'HACCP** (cf. nouvelle version du Codex Alimentarius)
4. **Clarifications des exigences** relatives au zonage/aux produits sous-traités/ à la notion d'emballage primaire et d'autres exigences de la check-list d'audit
5. **Exigences spécifiques** pour les sites effectuant la conversion primaire des animaux (cf. abattage/découpe)
6. Présentation de l'**évolution du protocole d'audit**, notamment les nouvelles options pour la réalisation des audits utilisant les TIC (audits à distance)

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques. Accompagnement à la certification

Quality First

La norme ISO 22000

Découvrez les bonnes pratiques du management de la sécurité des aliments avec notre formation dédiée à la certification ISO 22000

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation vous offre une compréhension approfondie des principes et exigences de la norme ISO 22000 version 2018, équipant votre entreprise des outils nécessaires pour une mise en œuvre réussie et efficace du système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), et ouvrant la voie à une certification reconnue mondialement.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

qualiticiens, dirigeants, responsable qualité, responsable QHSE, responsable production

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Se familiariser avec les concepts et principes fondamentaux de l'ISO 22000
- Comprendre les exigences de la norme ISO 22000 version 2018 pour un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA).
- Comprendre les approches, les méthodes et les pratiques de base qui peuvent être utilisées pour la mise en œuvre du SMSDA.

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

1. Mise en place d'un système de gestion de la sécurité alimentaire

2. Mise en place d'une démarche HACCP

3. Les exigences de la norme NF ISO 22000

- Contexte de l'organisme
- Leadership
- Planification
- Assistance
- Réalisation des activités opérationnelles
- Évaluation des performances
- Améliorations

4. Application pratique

- Définir les moyens et les méthodes à utiliser
- Prévenir les accidents et mener des actions correctives
- Enjeux et bénéfices de la certification
- Champs d'application et mise en œuvre de la certification ISO 22000

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques / Accompagnement à la certification

Quality First

La norme FSSC 22000

Cette formation permet de comprendre le schéma de certification et les exigences du FSSC 22000, applicable au secteur agroalimentaire et de l'emballage

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Maîtrisez les exigences du FSSC 22000 et devenez acteur clé de la sécurité des aliments ! Une formation claire et concrète pour comprendre, comparer et mettre en œuvre les référentiels applicables à l'agroalimentaire et à l'emballage.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

Managers, dirigeants, qualiticiens, pilotes de processus, responsables qualité et production

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre la philosophie de la « Food Chain »
- Comprendre les fondements et les principes d'un Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA)
- Être capable de mettre en place le FSSC 22000 selon la version en cours et selon l'ISO 22000

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis : Travailler dans un milieu industriel agroalimentaire

AU PROGRAMME

- Le contexte normatif en IAA : ISO 22000, FSSC 22000, IFS et BRC
  - Contexte et présentation des différentes normes qualité
  - Comparatif des 4 référentiels
- Présentation du FSSC 22000
  - L'approche processus
  - La norme chapitre par chapitre
- Les Programmes pré-requis selon l'ISO TS22002-1
  - Description des PrP point par point
- Les exigences additionnelles
- Processus de certification
  - Notation
  - Exigences spécifiques (durée d'audit, particularités multisites, audits inopinés…)
- => Mise en application pratique grâce à des études de cas

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques / Accompagnement à la certification

Food Fraud

Renforcez la sécurité de votre chaîne d'approvisionnement alimentaire avec notre formation sur la «Food Fraud», conçue pour équiper les professionnels avec les outils et connaissances nécessaires pour anticiper et combattre la fraude alimentaire

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation vous permettra d'évaluer les risques spécifiques à votre entreprise, de comprendre les enjeux cruciaux de la fraude et de l'adultération, et de développer des stratégies robustes pour protéger vos produits. À travers des analyses de risques détaillées, des études de cas réels et la mise en œuvre de systèmes de veille efficaces, vous serez prêt à identifier les indicateurs de fraude et à élaborer un plan de maîtrise pour défendre vos matières premières et matériaux d'emballage contre les dangers de la fraude alimentaire, tout en respectant les exigences des standards GFSI tels que IFS, BRC, et FSSC.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

acheteurs, qualiticiens, dirigeants, responsable qualité, responsable QHSE, responsable production

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Évaluer les risques en matière de fraude
- Comprendre les enjeux liés à la fraude et à l'adultération
- Être en mesure d'identifier les indicateurs de fraudes et les produits à risque par une veille étendue
- Vous défendre contre les dangers liés à la fraude potentielle sur vos matières premières et matériaux d'emballage
- Élaborer un plan de maîtrise et d'atténuation efficace

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : ½ journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

1. Comment **identifier la fraude** dans l'industrie alimentaire ?
2. **Analyse des risques de fraude** dans les matières premières et les matériaux d'emballage
3. Les sources d'information utiles pour **améliorer son système de veille** en matière de fraude
4. Exemples de **situations de crise dans l'industrie alimentaire** : tirez les leçons de l'expérience
5. Présentation et comparaison des **exigences des standards GFSI** : IFS, BRC et FSSC
6. Diagnostic de vos outils et méthodologie de veille, mise en place d'une procédure d'évaluation de la vulnérabilité en matière de fraude

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système

Food Defense

Protégez votre entreprise et votre chaîne d'approvisionnement des menaces internes et externes avec notre formation ciblée sur la « Food Defense »

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Conçue spécifiquement pour les professionnels de l'industrie alimentaire, cette formation vise à vous fournir une compréhension approfondie des exigences des référentiels en matière de Food Defense, vous dotant des compétences pour interpréter et appliquer ces exigences de manière efficace dans divers contextes. En maîtrisant les outils d'identification des risques liés au bioterrorisme, au sabotage et au vandalisme, vous serez en mesure de développement et de mettre en œuvre un plan de maîtrise pragmatique et robuste pour assurer la sécurité des aliments. À travers des sessions sur les bonnes pratiques de sûreté, les méthodes d'évaluation des risques, et la gestion des systèmes de gestion de la sûreté des aliments, vous repartirez équipé pour renforcer la défense de votre entreprise contre les actes malveillants.

AGROALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ

acheteurs, qualiticiens, dirigeants, responsable qualité, responsable QHSE, responsable production

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Identifier les attentes des référentiels** en matière de maîtrise de la Food défense
- **Interpréter correctement** ces exigences selon les situations
- **Maîtriser les outils** nécessaires pour identifier les risques liés au bioterrorisme, sabotage et vandalisme au sein de votre entreprise et de votre chaîne alimentaire
- **Acquérir les compétences** pour mettre en place un plan de maîtrise efficace et pragmatique

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : ½ journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

- La « Défense alimentaire »
- Les bonnes pratiques de sûreté
- Les méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants
- Le management du système de gestion de la sûreté des aliments

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système

La Gestion de crise
en agro-alimentaire

Apprenez à naviguer efficacement à travers les crises dans le secteur agro-alimentaire, en maîtrisant les procédures de réponse et de communication pour protéger votre entreprise et vos consommateurs

AGROALIMENTAIRE

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Cette formation vous outille pour identifier et gérer les situations de crise dans l'industrie agro-alimentaire, de la reconnaissance des signaux d'alerte à la mise en œuvre de plans d'action. Apprenez à évaluer la dangerosité des produits, à gérer les notifications et les rappels, et à communiquer efficacement en période de crise. La formation couvre également les stratégies pour la gestion post-crise et la mise en place de mesures préventives pour réduire les risques futurs.

PUBLIC CONCERNÉ

Dirigeant, Animateur QSE, Responsable production, Responsable qualité, Responsable sécurité alimentaire

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier et catégoriser les différents types d'alertes dans le secteur agro-alimentaire
- Évaluer la dangerosité d'une denrée alimentaire et sa mise sur le marché
- Maîtriser le dispositif de gestion de crise, y compris la notification, l'alerte sanitaire, et les procédures de retrait-rappel
- Développer un plan de communication de crise efficace
- Gérer l'après-crise et mettre en place une phase préventive pour améliorer la résilience de l'entreprise

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée
Prérequis : Aucun

AU PROGRAMME

1. Les étapes du processus de crise
2. Les situations d'alerte
- Les différents types d'alerte et la catégorisation des évènements
- Evaluer la dangerosité d'une denrée
- Evaluer la mise sur le marché de la denrée

3. Le dispositif de gestion de crise
- Notification, alerte sanitaire, retrait, rappel
- Les acteurs de la gestion de crise / la cellule de crise
- Bien se préparer
- La procédure de gestion de crise

4. Le plan de communication de crise
5. L'après-crise
- Gérer l'après-crise
- La phase préventive

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système

Quality First