

Fiche Technique: Formation Contrôle Qualité Laboratoire

Chez **New-Learning**, nous accompagnons les professionnels et les entreprises à renforcer la qualité et la sécurité de leurs produits grâce à des compétences spécialisées en laboratoire. La formation Contrôle Qualité Laboratoire vise à fournir aux participants les connaissances et les outils nécessaires pour effectuer des analyses fiables, interpréter les résultats et garantir la conformité aux normes et standards en vigueur.

Objectif pédagogique

- ✓ Maîtriser les techniques et méthodes de contrôle qualité en laboratoire.
- ✓ Savoir réaliser des analyses physico-chimiques et microbiologiques selon les normes.
- ✓ Identifier et traiter les non-conformités et anomalies détectées.
- ✓ Comprendre et appliquer les bonnes pratiques de laboratoire (BPL/BPQ).
- ✓ Utiliser efficacement les outils qualité et les méthodes d'analyse statistique.

Public cible

- Techniciens et ingénieurs de laboratoire.
- Responsables qualité et chefs d'équipe en contrôle analytique.
- Toute personne impliquée dans les tests et analyses de produits alimentaires, pharmaceutiques ou industriels.

Prérequis

- Connaissances de base en chimie, microbiologie ou sciences analytiques.
- Aucun prérequis spécifique en contrôle qualité, mais une expérience en laboratoire est un plus.

Programme de la formation

Module 1 : Introduction au contrôle qualité en laboratoire

- Objectif : Comprendre le rôle du laboratoire dans la chaîne qualité et la sécurité des produits.
- Contenu : Définition du contrôle qualité, importance du laboratoire, responsabilités et enjeux.

Module 2 : Bonnes pratiques de laboratoire (BPL/BPQ)

- Objectif : Appliquer les standards de fonctionnement pour garantir la fiabilité des résultats.
- Contenu : Sécurité, organisation du poste de travail, gestion des échantillons et traçabilité.

Module 3 : Techniques analytiques physico-chimiques

- Objectif : Maîtriser les analyses chimiques et physiques pour évaluer les produits.
- Contenu : Mesures de pH, conductivité, densité, tests de solubilité, spectrophotométrie, chromatographie.

Module 4 : Contrôle microbiologique

- Objectif : Détecter et identifier les micro-organismes indésirables.
- Contenu : Techniques de culture, comptage des colonies, identification bactérienne, analyses de contamination.

Module 5 : Méthodes statistiques et interprétation des résultats

- Objectif : Analyser les données pour garantir la conformité et détecter les anomalies.
- Contenu : Statistiques de base, analyse de variance, calcul de tolérance, utilisation de graphiques et tableaux.

Module 6 : Normes et certifications applicables

- Objectif : Connaître et appliquer les normes internationales en laboratoire.
- Contenu : ISO 17025, ISO 9001, HACCP, normes spécifiques selon le secteur (alimentaire, pharmaceutique, cosmétique).

Module 7 : Gestion des non-conformités et actions correctives

- Objectif : Traiter efficacement les anomalies et prévenir leur réapparition.
- Contenu : Identification des non-conformités, analyse des causes, plan d'action correctif et préventif.

Module 8 : Études de cas pratiques et exercices appliqués

- Objectif : Mettre en pratique les connaissances et développer la capacité d'analyse.
- Contenu : Analyses réelles en laboratoire, interprétation de résultats, résolution de problèmes pratiques.

Durée de la formation

- 3 à 5 jours selon les besoins et le niveau des participants.

Effectifs

- 12 participants

Méthode pédagogique

- Apports Alternance de cours théoriques, études de cas et exercices pratiques.
- Utilisation d'outils interactifs, supports visuels et démonstrations en atelier.
- Échanges et retours d'expérience entre participants et formateur.

Modalités d'évaluation

- Évaluations continues à travers des exercices pratiques et études de cas.
- Test final de connaissances théoriques et pratiques.
- Attestation de réussite remise aux participants ayant satisfait aux évaluations.