
EIL (Essais Inter Laboratoire) : mise en œuvre et exploitation

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaître les exigences des différents référentiels sur ces sujets
- Être à même de sélectionner et planifier les EIL appropriés à mon activité
- Savoir mettre en œuvre une exploitation pertinente de ces essais

Public visé

Encadrement des laboratoires de microbiologie des industries agro-alimentaires, Responsable Qualité

Programme

Introduction aux Essais Inter Laboratoires (EIL) ou CIL (Comparaison Inter Laboratoire)

Terminologie

- Justesse
- Fidélité

Exigences normatives ISO/CEI 17025

Rôle des essais d'aptitude dans la qualité de la mesure

Différents types d'EIL

Critères de choix des EIL (méthodes, matrices, ...)

Notions de statistiques : écart-type, variance

Exploitation des EIL

- Scores de performance (Z-score, ...)
- Suivi de tendance

Documentation associée

- Gestion des alertes / écarts
- Analyse des causes : équipement insatisfaisant, écart à la méthode prescrite, consommable insatisfaisant, erreur dans la saisie des données, ...
- Evaluation impact sur les résultats depuis les dernières actions de contrôle
- Actions correctives

Conclusion et discussion

EIL (Essais Inter Laboratoire) : mise en œuvre et exploitation

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative alternant des présentations théoriques et des travaux pratiques
- Exploitation des rapports d'EIL
- Possibilité de travailler sur des rapports EIL amenés par le stagiaire
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Expert qualitatif au sein de Mérieux NutriSciences

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	19 mai 2022	Cité de l'Agriculture - Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée pour faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offerts
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.



REPUBLICQUE FRANÇAISE

