

organizzano il corso

La norma ISO/IEC 17025:2017 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”: le novità della revisione e le modalità di adeguamento nei laboratori di prova.

Palermo, 24 gennaio 2019

Con il patrocinio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna



DESCRIZIONE

La revisione della norma ISO/IEC 17025 pubblicata a novembre 2017, arrivata dopo 12 anni dalla precedente edizione 2005 ha introdotto a modifiche sia i requisiti tecnici, che quelli gestionali. Innanzitutto la norma possiede una nuova struttura, suddivisa in 5 parti, strettamente allineata con tutti gli standard della serie 17000. Particolare enfasi viene data agli aspetti di imparzialità e di riservatezza, e alle comunicazioni verso i clienti, in particolare delle regole decisionali che permettono al laboratorio di formulare dichiarazioni di conformità a specifici requisiti.

La nuova norma si esprime con maggior chiarezza ed enfasi su alcuni requisiti tecnici, quali il campionamento, le registrazioni da effettuare e la gestione delle tecnologie dell'informazione.

La visione per processi delle attività del laboratorio è da considerare altra importante novità che richiederà un cambio di mentalità nel laboratorio, così come il risk based thinking mutuato dalla norma UNI EN ISO 9001 nella sua ultima versione del 2015.

Come tutti i cambiamenti, l'adeguamento alla nuova norma richiederà uno sforzo ai laboratori, ma porterà ad indubbi vantaggi se adeguatamente e consapevolmente gestito.

OBIETTIVI DEL CORSO

Acquisire le conoscenze e gli strumenti per riesaminare e adeguare il Sistema di Gestione del proprio laboratorio alla revisione della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

DESTINATARI

Direzione del laboratorio, Responsabili tecnici di laboratorio, Responsabili del sistema di gestione, Responsabili di Settore, Tecnici di laboratorio, Consulenti.

PREREQUISITI

Conoscenza della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e dell'applicazione nei laboratori di prova.

ESAME

E' previsto un test finale di apprendimento.

ATTESTATO

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

DURATA 1 giorno – Orario: 9.00-13.00 / 14.00-18.00

PROGRAMMA GENERALE

- 1) La ISO/IEC 17025: la struttura, le principali modifiche e i nuovi requisiti introdotti
- 2) L'impostazione del sistema e il campo di applicazione
- 3) La gestione della imparzialità e della riservatezza
- 4) I requisiti organizzativi, il ruolo e le responsabilità della direzione del laboratorio
- 5) Le risorse per l'attuazione dei processi: personale, strutture, apparecchiature e materiali, riferibilità metrologica, fornitori esterni
- 6) I processi del laboratorio: dal riesame delle richieste all'emissione dei rapporti di prova
- 7) I processi del laboratorio: le novità introdotte in merito a validazione dei metodi, assicurazione qualità e dichiarazioni di conformità
- 8) I processi del laboratorio: la gestione dei reclami e delle non conformità, il controllo dei dati e la gestione delle informazioni
- 9) I requisiti del sistema di gestione: confronto tra l'Opzione A e la norma ISO 9001:2015 (Opzione B)
- 10) La gestione del miglioramento secondo la nuova norma e la ISO 9001:2015 nell'ambito del laboratorio di prova

DOCENTE

Dott. Giorgio Formenti (docente AICQ e ispettore Accredia)

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Il corso si terrà a Palermo, la sede sarà comunicata prima dell'inizio del corso

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

A persona 210,0 € + 22% IVA (€ 256,2 inclusa IVA)

Per i Soci

Soci (1)	Costo partecipazione a persona
Soci prima iscrizione (2)	160,0 €
Soci no prima iscrizione	145,0 €

(1) *Esente IVA. Ai soci si rilascia esclusivamente ricevuta cartacea.*

(2) *E' prevista l'iscrizione contestuale al corso*

Sconti

- ✓ *Sconto del 10% per tre o piu iscritti appartenenti ad una stessa Organizzazione;*
- ✓ *Sconto per i Non Soci: 5% per gli iscritti a AEIT, Albo degli Ordini degli Ingegneri di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, all'Albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna.*

Gli sconti non sono cumulabili

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni si effettuano tramite la "**Scheda di iscrizione corso**" secondo le condizioni generali in essa riportate.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Secondo le modalità riportate nella "**Scheda di iscrizione corso**"

NOTE SUL CORSO

La quota di partecipazione comprende il materiale didattico e l'attestato di partecipazione.

Agli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno riconosciuti i crediti formativi.