



ISABELLE OCHS

Ingénieur Physico-Chimiste France

Membre de l'Ordre des chimistes du Québec

Plus de 20 années d'expérience dans l'évaluation et la mise en conformité de l'étiquetage des produits alimentaires au Canada.

Plus de 10 ans d'expérience dans l'accompagnement des entreprises pour l'amélioration de leurs procédés de fabrication dans le but d'obtenir leur certification HACCP, leur licence sur la salubrité des aliments ou tout simplement avoir des bonnes pratiques de transformation.

5 années d'expérience dans l'étiquetage des produits alimentaires destinés aux USA.

**EXPERTE EN EVALUATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES DESTINÉS AUX MARCHÉS CANADIEN
ET AMERICAIN – MISE EN CONFORMITE ETIQUETAGE
CONSEILLERE DANS L'AMÉLIORATION DES PROCESSUS QUALITE**

PROFIL

Mon expertise s'est articulée autour de diverses responsabilités : l'évaluation de la conformité jusqu'à l'intégration des produits sur le marché de destination.

La qualification de transformateurs étrangers qui souhaitent importés au Canada.

L'accompagnement des entreprises Canadiennes dans l'obtention de leur licence de transformateur, d'importateur et ou distributeur dans le cadre du nouveau règlement canadien sur la salubrité des aliments.

L'accompagnement des entreprises dans leur changement de procédés pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle de leur produit en vue de la nouvelle réglementation fédérale sur l'étiquetage du symbole nutritionnel.

Plus récemment, je transmets mes connaissances à travers des formations de courte durée.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

FONDATRICE DE NUTRI PASS | Verdun, Québec, Canada

2006 à nos jours

Experte en Étiquetage, Affaires Réglementaires, Conseillère processus qualité de fabrication

NUTRI PASS est une entreprise spécialisée dans la mise en conformité des produits alimentaires destinés aux marchés canadien et américain. **NUTRI PASS** offre à ses clients des services-conseils dans les champs d'expertises suivants :

Étiquetage

- Mise en conformité des emballages et étiquetages en fonction du marché de destination (Canada / USA) produits d'épicerie – viande – poisson – légumes transformés.
- Traçabilité des produits.
- Étiquetage des produits biologiques.
- Évaluation des allégations nutritionnelles et de santé.

Procédé

- Évaluation des produits alimentaires (formulation).
- Orientation vers de nouvelles formulations.
- Accompagnement dans les processus de transformation dont :
 - Maîtrise des procédés, répétabilité.
 - Maîtriser des allergènes.
 - Amélioration des rendements.
 - Améliorations des procédures existantes pour une meilleure maîtrise du procédé de transformation.
- Mise en place des contrôles pour améliorer la qualité et la régularité des produits transformés.
- Conseillère pour l'obtention des produits à qualité nutritionnelle améliorée, en référence à la nouvelle réglementation sur l'affichage du symbole nutritionnel "Loupe".
- Choix des additifs alimentaire.

Processus Qualité

- Implantation des bonnes pratiques de transformation.
- Accompagnement mise en place du système qualité pour obtention licence sur la salubrité des aliments – Procédures – Audit.
- Rédaction des plans de contrôle préventif.

Coordination avec les instances gouvernementales

- Coordination et suivi des inspections MAPAQ et ACIA.
- Accompagnement pour l'obtention de la licence de la salubrité des aliments.
- Accompagnement pour la certification HACCP.

RESPONSABLE ASSURANCE QUALITÉ

GOURMET DIRECT IMPORT | Montréal, Québec, Canada

2019/2020

Mise en place du système qualité de la compagnie dans le cadre des activités d'importations, stockage et distribution de produits alimentaires.

Obtention la licence sur la salubrité des aliments et maintien du système.

Gestion des fournisseurs

RESPONSABLE ASSURANCE QUALITÉ

Euro-Excellence | Montréal, Québec, Canada

2004-07/2015

Euro-Excellence est un important importateur et distributeur de produits gourmets sur le marché canadien établi depuis plus de 30 ans. J'ai mis sur pieds un département *Qualité* au sein de l'entreprise afin d'assurer de bonnes pratiques d'importation.

Principales Responsabilités

- Analyser les produits à importer et les mettre en conformité selon les règlements de l'A.C.I.A., de santé Canada et la FDA.
- Vérifier la salubrité des aliments, la qualité des ingrédients, la traçabilité des produits.
- Vérifier la conformité des additifs alimentaires.
- Vérifier les certificats vétérinaires dans le cadre d'importation des viandes.
- Vérifier les certifications bios, (Ecocert par ex.), bio Canada.
- Vérifier les allégations de santé et nutritionnelles.
- Étudier la stabilité des produits, tests sensoriels.
- Gérer toutes les affaires réglementaires.
- Assurer les bonnes pratiques d'importation.
- Auditer les usines en Europe.
- Gérer les inspections de l'ACIA.
- Collaborer avec A.C.I.A. pour toutes questions réglementaires, actions correctives à poser.
- Gérer les rappels de produits.
- Assurer la traçabilité des produits sous SAP et WMS en cours.
- Intervenir auprès des fournisseurs avec autorité pour apporter les correctifs d'urgence et impliquer leurs responsabilités.
- Gérer les réclamations clients et apporter les actions correctives, en collaboration avec le service à la clientèle.

Principales Réalisations

- Implantation département assurance qualité pour importateurs/distributeurs CANADA/USA
- En collaboration avec le département marketing, développement d'emballages produits alimentaires.
- Obtention des permis d'importation des poissons et des viandes.

CHARGÉE DES AFFAIRES RÉGLEMENTAIRES

Crossings Fine Food, Champlain | NY, USA

2013-06/2015

Crossings Fine Food est un importateur et distributeur de produits fins européens destinés au marché américain, actif depuis plus de 20 ans.

J'ai assisté les entreprises dans l'obtention de leurs enregistrements FDA et le Small Food Business Labeling exemption.

DIRECTRICE ASSURANCE QUALITÉ

Bio Artificial Gel Technologies Inc. | Montréal, Québec, Canada

08/2002-12/2013

Principales Responsabilités

- Responsable de l'implantation du système qualité aux exigences ISO9001-2000, ISO 13485-2003 en partenariat avec un organisme externe de certification.
- Gestion des processus et des changements contrôlés.
- Collaborer avec le chef de production pour la mise en place des procédures qualités.

Principales Réalisations

- Former les collaborateurs aux exigences du système qualité.
- Rédiger les protocoles d'opérations.
- Gérer les audits.

Autres réalisations

- Monter les dossiers pour dépôt des nouvelles substances auprès de Santé Canada.
- Planifier, gérer et superviser les tests de productions de nouvelles identités chimiques conformes aux B.P.F..

INGÉNIEUR DES PROCÉDÉS

NP Pharm | Bazainville, France

05/1996-12/2002

Principales Responsabilités

- Charger de contribuer au maintien du système de certification ISO9001.
- Responsable du projet de caractérisation des sphères de sucre (excipient) pour la création d'une monographie produit européenne.
- Auditrice confirmée auprès des fournisseurs et sous-traitants.
- En charge du support scientifique auprès de la direction.
- Remplacement temporaire du responsable assurance qualité.

Principales Réalisations

- Créer des fiches de produits
- Rédiger et gérer une publication destinée aux clients.
- Rédiger les rapports de validation.
- Participer en collaboration avec la responsable assurance qualité le plan qualité.

INGÉNIEUR CHERCHEUR

Rhône Poulenc Rorer | Vitry sur Seine, France

1993/1996

Principales Responsabilités

- Charger d'une étude de polymorphisme sur les substances actives.
- Responsable de projet sur la définition du comportement mécanique des poudres (D.X., A.T.G., D.S.C., analyse d'image...).

Principales Réalisations

- Élaborer les premières spécifications granulométriques d'un actif solide a la pharmacopée européenne (analyse diffractométrique au laser), travail mené selon les G.M.P.

TECHNICIENNE CHIMISTE SENIOR

Schlumberger Sedco-Forex | Montrouge, France

1991/1993

- Charger des analyses chimiques de boues de forage (fluorescence X, conductimétrie, infra rouge, densimétrie).

CHIMISTE

Renault | Boulogne Billancourt, France

1990/1991

- En charge du développement un procédé de minéralisation par voix micro-ondes et analyses (absorption atomique, spectrométrie de masse).

OPERATRICE

IBM France | Corbeil Essonne, France

1986/1989

- En charge de surveiller la qualité de production de micro-processeurs

FORMATION PROFESSIONNELLE

- 2023-2024- Formation Coordinatrice HACCP avec INNOVALTECH
- 2022-Élaboration du plan HACCP (PCP)
- 2020-Formation Introduction Règlement sur la Salubrité des Aliments
- 2019-Formation HACCP
- 2018-Formation secourisme en milieu de travail
- 2017-Formation HACCP
- Gestionnaire salubrité des aliments MAPAQ
- ACIA - Gestion rappel de produits - 03/2014
- Participation au comité de consultation à l'initiative de l'ACIA dans le processus du nouveau règlement des permis destinés aux industries alimentaires.
- Groupe Export - Formation aux exigences de bases pour l'étiquetage des produits alimentaires destinés aux U.S.A.
- Groupe Qualiso Québec - Norme ISO 13485:2003
- Groupe Qualiso Québec - Norme ISO 9001:2000

FORMATION ACADEMIQUE

- *Diplôme Ingénieur France Technique de Laboratoire*
Équivalence Québec - Baccalauréat Génie Chimique
- *Maitrise. Science en Chimie organique, C.N.A.M., Paris, France*
Équivalence Québec - Baccalauréat Génie Chimique