



SAVOIE
LABO

PRELEVEMENT ET ANALYSES
AUDIT, FORMATION, CONSEIL



« Réactivité, Proximité, Expertise
Nos compétences pour vos besoins d'analyses »

HYGIENE ALIMENTAIRE



ACCOMPAGNEMENT

- ✓ Mise en place de votre plan de contrôle
- ✓ Conseil d'hygiène
- ✓ Interprétation des résultats



REACTIVITE

- ✓ Couverture des territoires Alpains
- ✓ Respect des contraintes horaires de passage
- ✓ Résultats dès 48h



FIABILITE

- ✓ Accréditation Cofrac N°1-0618
- ✓ Agrément du Ministère de l'Agriculture
- ✓ Analyses selon méthodes normées

Nous contacter :



04 79 25 37 25



commercial@savoie-labo.fr



23 allée du lac d'Aiguebelette
Savoie Technolac
73370 Le Bourget du Lac





ANALYSES

Nos prestations

- ✓ Recherche et dénombrement de **micro-organismes pathogènes** et des indicateurs d'**hygiène** (Staphylocoques / *E.coli* / *Listeria* / *Salmonella* ...)
- ✓ Prélèvements de **surfaces** pour mesurer l'efficacité des procédures de nettoyage, de désinfection et d'hygiène **des mains** du personnel
- ✓ Test de vieillissement pour validation de **DLC**

VOS OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

« Les exploitants du secteur alimentaire prennent [...] les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :
a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires; [...]
e) prélèvement d'échantillons et analyses. »

Règlement CE n°852/2004





NOS FORMULES D'AUDITS

POUR ...

- ✓ Vérifier la **conformité réglementaire** de votre établissement
- ✓ Evaluer les **bonnes pratiques** du personnel
- ✓ Entamer une démarche **d'amélioration continue**



AUDIT EXPRESS :

- ✓ Evaluation de **25 critères** d'hygiène
- ✓ Rapport d'intervention sous forme d'une **grille simple**
- ✓ Temps d'audit estimé à **30 min**

AUDIT EXPERT :

- ✓ Evaluation de plus de **100 critères**
- ✓ Réalisé par un auditeur **expérimenté**
- ✓ Avec évaluation de votre **système documentaire**
- ✓ Rapport d'intervention détaillé avec observations, photos et recommandations **d'actions correctives**
- ✓ Temps d'audit estimé : de **1h à 4h**





NOS FORMATIONS

Vous souhaitez vous perfectionner dans votre maîtrise professionnelle ?
Acquérir de nouvelles compétences ? Motiver vos salariés ?
Découvrez nos programmes de **formations certifiantes** !

Sensibilisation à l'Hygiène Alimentaire

Destinée au personnel novice, pour acquérir les fondamentaux

- ✓ Bases **réglementaires**
- ✓ Connaître **les dangers** en alimentaire, notions de microbiologie
- ✓ Maîtriser le risque : **traçabilité** et enregistrements
- ✓ Les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** : hygiène du personnel et des locaux, respect des températures, gestion des DLC...

Mise en place du Paquet Hygiène

Destinée au personnel initié, pour approfondir les compétences

- ✓ Maîtrise des exigences réglementaires : Paquet Hygiène, **HACCP**, Plan de Maîtrise Sanitaire **PMS**, GBPH...
- ✓ Prérequis pour Bonnes Pratiques d'Hygiène
- ✓ **Analyses** microbiologiques : plan de contrôle et interprétation des résultats
- ✓ Les différents types de **documents** pour constituer son PMS

**BESOIN D'UNE SESSION PERSONNALISÉE ?
D'Étudier une prise en charge ?**



04 79 25 37 25



commercial@savoie-labo.fr



Enregistrement sous le n°82730159773
en tant qu'organisme de formation

Référencement **DATADOCK**