

**Service de formation, HACCP,
d'assistance en hygiène et sécurité des
aliments**

Prélèvements alimentaires

Dans la catégorie des prélèvements alimentaires, deux types de prestations sont proposées :

Le pack hygiène comprenant :

- Un audit/diagnostic d'une durée moyenne de 3 heures s'appuyant sur les textes réglementaires en vigueur,
- Des prélèvements selon une fréquence définie (4, 6, 9 ou 12 interventions annuelles) portant à chaque fois sur 2 plats cuisinés et 4 surfaces (2 écouvillons + 2 boîtes contact),
- Les analyses bactériologiques appliquées à ces prélèvements et réalisées conformément aux normes AFNOR en vigueur,
- Un rapport d'essai à chaque série d'analyses avec assistance et conseils en cas de résultats non conformes ; les résultats sont rendus sous logo COFRAC pour toutes les analyses accréditées,
- Un bilan annuel des résultats d'analyses afin d'effectuer un suivi de l'hygiène de l'établissement.

Le primo Pack comprenant :

- Un audit/diagnostic hygiène simplifié reprenant les points essentiels des bonnes pratiques d'hygiène (durée moyenne 30min),
- Des prélèvements portant à chaque fois sur 2 plats cuisinés et 4 surfaces (2 écouvillons + 2 boîtes contact) → fréquence au choix,
- Les analyses bactériologiques appliquées à ces prélèvements et réalisées conformément aux normes AFNOR en vigueur,
- Un rapport d'essai à chaque série d'analyses avec assistance et conseils en cas de résultats non conformes ; les résultats sont rendus sous logo COFRAC pour toutes les analyses accréditées.

Formations pour les professionnels du secteur alimentaire, métiers de bouche, industrie, distribution, restauration commerciale et collective

Les modules proposés sont les suivants :

- Le monde microbien
- Points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires
- Hygiène et sécurité des aliments - les bonnes pratiques d'hygiène, formation découpée en 7 modules :
 - * La réglementation en hygiène alimentaire
 - * L'hygiène des locaux et du matériel
 - * L'hygiène du personnel
 - * L'hygiène des opérations
 - * Le nettoyage et la désinfection
 - * Les auto contrôles
 - * La traçabilité
- La démarche HACCP
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Nutrition et équilibre alimentaire en restauration collective

Diagnostic hygiène / audit pré-HACCP

Il s'agit là d'une assistance technique permettant de sensibiliser le personnel et de s'assurer du respect des principales recommandations réglementaires concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication lors du fonctionnement de l'établissement. L'audit pré-HACCP est un état des lieux des pratiques d'hygiène et de fabrication sur l'ensemble de l'établissement en cours d'activité, dans le but de mettre en œuvre la méthode HACCP.

Aide à l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire

Dans ce domaine de prestations, le laboratoire propose :

- Un accompagnement lors de l'élaboration du contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire en collaboration avec le personnel de l'établissement.
- Un appui dans la rédaction des procédures et documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire (Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP et Traçabilité).

Location de thermomètres

Il est souvent difficile de se fier aux températures affichées sur les réfrigérateurs, ce qui peut entraîner des conséquences sur la conservation des denrées qui y sont entreposées. Pour palier ce problème, le laboratoire propose aux entreprises des thermomètres avec une vérification métrologique annuelle et le remplacement du matériel défectueux en cas de dérive.

Les thermomètres proposés sont les suivants :

- thermomètres mini/maxi : idéal pour le contrôle des températures positives et négatives dans les enceintes frigorifiques.
- Thermomètres à sonde : idéal pour le contrôle de la température à cœur des préparations froides et chaudes.



Modèle de thermomètre mini/maxi
proposé