

Votre partenaire en sécurité sanitaire
des aliments et qualité des eaux

Formations
Conseils & accompagnement
Analyses



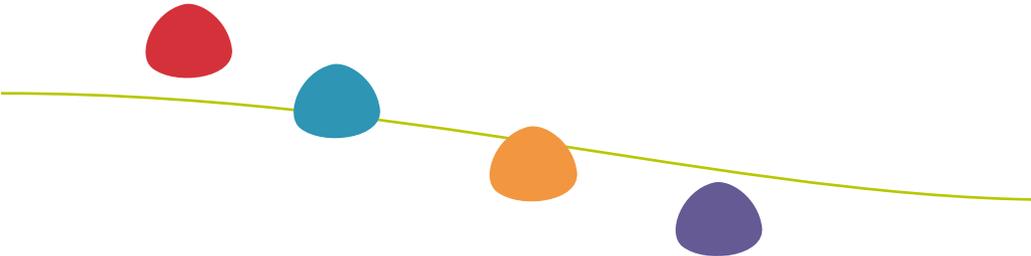
Laboratoire Départemental d'Analyses de la Lozère

Leader en Lozère dans le contrôle et le conseil pour la maîtrise sanitaire des aliments et des eaux.

Depuis 1986, le Laboratoire Départemental d'Analyses géré par le Conseil général de la Lozère fournit des prestations toujours plus efficaces et aptes à satisfaire les exigences en matière d'hygiène alimentaire et d'hydrologie.

SOMMAIRE

- PRÉSENTATION DU LDA 48.....pages 4 à 5
- FORMATIONS.....pages 6 à 11
- CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT.....pages 12 à 13
- ANALYSES.....pages 14 à 16
- LOCATION DE THERMOMÈTRES.....page 17
- ACCÈS ET PLAN DE LOCALISATION.....page 18



Assistance - Formations - Analyses
Équilibre et Hygiène alimentaire
HACCP

Professionalisme et proximité

Des compétences reconnues, gage de sécurité

Un laboratoire public **accrédité par le COFRAC** (Comité Français d'Accréditation) portée consultable sur www.cofrac.fr

Cette accréditation et les nombreux agréments ministériels* garantissent **l'efficacité de nos méthodes de travail, la qualité de nos résultats** et notre volonté d'évoluer dans une démarche d'exigence en continu pour répondre aux attentes de nos interlocuteurs en toute **sécurité**.

* Domaines de l'agriculture, santé et environnement

Un savoir-faire unique

Une **équipe de spécialistes** hautement qualifiés vous propose, dans le respect des procédures, une gamme complète de prestations réalisées sur site au moyen d'un **matériel performant**.

Une équipe d'experts dédiée à votre écoute pour établir une **relation de confiance** et accompagner chacun de nos clients de manière personnalisée.



Un service sur mesure

Le personnel des unités HACCP et bactériologie du Laboratoire Départemental d'Analyses réalise intégralement toutes les prestations et assure un service "**clef en main**" :

audit de diagnostic hygiène, prélèvements, analyses, interprétations personnalisées (et non standardisées) adaptées au contexte particulier de nos clients, conseils, assistance, aide à l'élaboration de dossiers d'agrément et formations.

Des formations adaptées

En complément des visites régulières sur site, votre spécialiste LDA propose un programme de formations privilégiant une **approche pratique et concrète** : hygiène alimentaire, bonnes pratiques, mise en place de l'HACCP (système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers), nutrition, équilibre alimentaire.

Ces formations permettent à chacun d'acquérir et de **se perfectionner** sur les principes essentiels de l'hygiène en milieu alimentaire et offrent la garantie de l'application des procédures à adopter.

Déclaration d'activité enregistrée sous le **n° 91 48 00250 48**, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.



DATE

À définir

DURÉE

6 heures

LIEU DU STAGE

Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS

12 maximum

INTERVENANT

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

Public concerné

Professionnels du secteur alimentaire : restauration collective et commerciale, métiers de bouche, industrie, distribution...

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel aux risques microbiens,
- Mettre en évidence l'importance des auto-contrôles bactériologiques,
- Prendre conscience de l'ampleur des Toxi - Infections Alimentaires Collectives (TIAC) en France et savoir réagir en cas de TIAC.

Programme

- Présentation des micro-organismes dans le monde du vivant,
- Les principales bactéries alimentaires : aliments concernés, sources de contamination, symptômes,
- La multiplication microbienne : vitesse de reproduction, croissance, facteurs d'influence (TEMPO),
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC),
- Les analyses bactériologiques : comment ça marche ?, les germes recherchés, savoir interpréter les résultats d'analyses,
- Scénarios catastrophes : mise en scène catastrophique, ce que je dois savoir...
- Conduite à tenir en cas de TIAC.

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants,

Géloses contact / matériel de prélèvement,

Support polycopié remis à chaque stagiaire.

Validation des acquis

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation.

POINTS CLEFS DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE APPUYÉS SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES DES STAGIAIRES

Public concerné

Professionnels du secteur alimentaire : restauration collective et commerciale, métiers de bouche, industrie, distribution...

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel aux risques microbiens,
- Identifier les règles d'hygiène à mettre en oeuvre pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Programme

- Matinée : état des lieux des pratiques d'hygiène et de fabrication sur l'ensemble de l'établissement en cours d'activité (points positifs, points à améliorer...)
- Après midi : Sensibilisation du personnel avec compte rendu oral du diagnostic hygiène, discussion sur les pratiques d'hygiène observées sur site et formation théorique sur les points à améliorer.

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants,
Illustration avec des photos numériques,
Hygikit : formation aux techniques de lavage des mains.

Validation des acquis

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation.

Formations

DATE

À définir

DURÉE

Audit 3 heures

FORMATION :

3 heures et plus
si nécessaire

LIEU DU STAGE

Au sein de votre
établissement
"en intra"

PARTICIPANTS

12 maximum

INTERVENANT

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE LORS DE L'ÉLABORATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

DATE

À définir

DURÉE

6 heures

LIEU DU STAGE

Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS

12 maximum

INTERVENANT

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

Public concerné

Professionnels intervenant dans l'élaboration des produits alimentaires : restauration collective (cuisine centrale et autonome) et commerciale, métiers de bouche, industrie

Objectifs pédagogiques

- Connaître la réglementation en vigueur,
- Acquérir, entretenir ou perfectionner les connaissances concernant les Bonnes Pratiques d'Hygiène,
- Identifier les règles d'hygiène à mettre en œuvre pour garantir la sécurité sanitaire des aliments,
- Savoir élaborer les documents d'autocontrôle.

Programme

- La réglementation française et européenne (Paquet hygiène),
- Hygiène des locaux et du matériel : sources de contamination, marche en avant, séparation des secteurs...,
- Hygiène du personnel : lavage des mains, tenue de travail, ...
- Hygiène des opérations : stockage des denrées alimentaires, respect de la chaîne du froid et du chaud, conservation des plats témoins...,
- Le nettoyage et la désinfection : les étapes, les paramètres d'efficacité, le plan de nettoyage / désinfection...,
- Les auto-contrôles : contrôle des températures, gestion des non conformités, auto-contrôles bactériologiques...,
- La traçabilité : définition et objectifs, la traçabilité ascendante et descendante....

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants, Illustration avec des photos numériques, Formation aux techniques de lavage des mains (Hygikit), Géloses contact, Support photocopié remis à chaque stagiaire.

Validation des acquis

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation.

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE LORS DE LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Public concerné

Professionnels intervenant dans la distribution des repas : restauration collective (cuisine satellite) et commerciale, ...

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel aux risques microbiens,
- Acquérir, entretenir ou perfectionner les connaissances concernant les Bonnes Pratiques d'Hygiène,
- Identifier les règles d'hygiène à mettre en œuvre pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Programme

- Présentation des micro-organismes dans le monde du vivant,
- Les principales bactéries alimentaires : aliments concernés, sources de contamination,
- La multiplication microbienne : vitesse de reproduction, croissance, facteurs d'influence (TEMPO),
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC),
- Hygiène du personnel : lavage des mains, tenue de travail, ...
- Hygiène des opérations : stockage des denrées alimentaires, respect de la chaîne du froid et du chaud, réchauffage, conservation des plats témoins et des denrées non distribuées...,
- Le nettoyage et la désinfection : les étapes, les paramètres d'efficacité, le plan de nettoyage / désinfection...,

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants, Illustration avec des photos numériques, Formation aux techniques de lavage des mains (Hygikit), Géloses contact, Support photocopié remis à chaque stagiaire.

Validation des acquis

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation.

DATE

À définir

DURÉE

3 heures

LIEU DU STAGE

Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS

12 maximum

INTERVENANT

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET H.A.C.C.P.

DATE

À définir

DURÉE

7 heures

LIEU DU STAGE

Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS

12 maximum

INTERVENANT

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

Public concerné

Toute personne impliquée dans la rédaction et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire : encadrement, responsable, personnel de fabrication...

Pré – requis : Bonne connaissance des règles d'hygiène alimentaire de base.

Objectifs pédagogiques

- Connaître le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Entretenir ou perfectionner (selon le personnel) les connaissances concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication,
- Identifier les règles d'hygiène à mettre en œuvre pour garantir la sécurité sanitaire des aliments,
- Comprendre et mettre en œuvre une démarche HACCP et un système de traçabilité fiable.

Programme

- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : définition et contenu détaillé, organisation documentaire,
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : hygiène du personnel, hygiène des opérations, nettoyage / désinfection...
- La démarche HACCP : les 7 principes avec l'analyse des dangers et le suivi des points critiques...
- La traçabilité : réglementation, traçabilité ascendante et descendante en restauration collective...

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants,

Illustration avec des photos numériques,

Hygikit : formation aux techniques de lavage des mains,

Géloses contact,

Support photocopié remis à chaque stagiaire.

Validation des acquis

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation.

NUTRITION ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Formations

Public concerné

Professionnels du secteur alimentaire impliqués dans l'élaboration des menus en restauration collective.

Objectifs pédagogiques

- Transmettre les connaissances de base sur la nutrition et l'équilibre alimentaire,
- Connaître les objectifs et les repères de consommation du Plan National Nutrition Santé (PNNS),
- Savoir élaborer des menus équilibrés et mettre en place un plan alimentaire,
- Connaître et appliquer la réglementation en vigueur relative à la qualité nutritionnelle des repas servis ainsi que les préconisations du GEMRCN.

Programme

- Les groupes alimentaires : présentation et classification,
- Nutriments et aliments : les macro et micro-nutriments,
- Le Plan National Nutrition Santé : objectifs et repères de consommation, lien alimentation/santé,
- L'équilibre alimentaire : repas principaux, journée, semaine...,
- Le plan alimentaire : les étapes d'élaboration, les catégories nutritionnelles, la banque de plats...,
- La réglementation en vigueur relative à la qualité nutritionnelle des repas servis,
- Le GEMRCN : fréquence, grammage et contrôle de l'équilibre alimentaire.

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants, Exercices individuels et en groupe : critique et rééquilibrage de menus, élaboration de plan alimentaire...
Support polycopié remis à chaque stagiaire.

Validation des acquis

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation.

DATE

À définir

DURÉE

6 heures

LIEU DU STAGE

Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS

12 maximum

INTERVENANT

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

DATE

À définir

DURÉE

3 à 4 heures

LIEU

Au sein de votre
établissement

INTERLOCUTEUR

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

Public concerné

Professionnels du secteur alimentaire : restauration collective et commerciale, métiers de bouche, industrie, distribution...

Objectifs pédagogiques

- Évaluer le niveau d'hygiène pratiqué sur site et s'assurer du respect de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire.
- Réaliser un état des lieux des pratiques d'hygiène et de fabrication sur l'ensemble de l'établissement en cours d'activité.

Un compte rendu, reprenant les points positifs et les points à améliorer observés lors de la visite, est transmis de manière systématique à l'établissement.



AIDE A L'ÉLABORATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Conseils &
accompagnement

Public concerné

Toute personne impliquée dans l'élaboration et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire : encadrement, responsable, personnel de fabrication...

Préalable: diagnostic hygiène afin d'effectuer un état des lieux de l'établissement.

OBJECTIF

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

DATE

À définir

DURÉE

variable selon
l'établissement

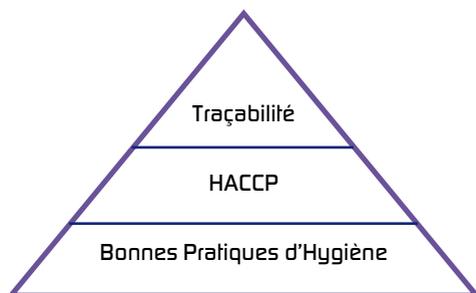
LIEU

Au sein de votre
établissement

INTERLOCUTEUR

Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

Contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire



Le LDA48 propose également un accompagnement lors de la conception ou du renouvellement de votre dossier d'agrément sanitaire.

ANALYSES ALIMENTAIRES

Le LDA 48 propose deux types de prestations :

État des lieux

des pratiques d'hygiène

Prélèvements portant sur 2 produits alimentaires et 4 surfaces par passage

Analyses bactériologiques

appliquées à ces prélèvements et réalisées conformément aux normes AFNOR en vigueur

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).

Bilan annuel des résultats d'analyses

Fréquence de passage

	Primo Pack Suivi hygiène allégé	Pack hygiène Suivi hygiène complet
Check up hygiène de 30 minutes		Diagnostic hygiène de 3 à 4 heures
	oui	oui
	oui	oui
	oui	oui
	non	oui
	au choix	4, 6, 9 ou 12 interventions annuelles

POTABILITÉ

Prélèvement et analyse bactériologique de l'eau destinée à la consommation humaine, en sortie cuisine (légumerie..), en production (atelier...) ou en salle de restauration (fontaine à eau..).

Les germes recherchés pour la potabilité sont les suivants

- Micro-organismes revivifiables à 22°C,
- Micro-organismes revivifiables à 36°C,
- Escherichia coli,
- Entérocoques fécaux.



INTERLOCUTEURS

Hygiène alimentaire
Ludivine THOMAS
lthomas@cg48.fr

Eau
David Constantin
dconstantin@cg48.fr

ANALYSES DE L'EAU

Légionelles

Définition :

Les légionelles sont des bactéries naturellement présentes dans l'eau, responsables d'une maladie respiratoire (la légionellose). L'infection par la légionelle résulte de l'inhalation de gouttelettes d'eau contaminées.

Ces bactéries colonisent les réseaux de distribution d'eau notamment les réseaux d'eau chaude sanitaire ainsi que les tours aéro-réfrigérantes, les humidificateurs, les bains bouillonnants et divers autres dispositifs contenant de l'eau tiède.

Les légionelles se développent et prolifèrent dans l'eau stagnante, lorsque la température est comprise entre 25 et 45 °C et en présence de dépôts de tartre ou de résidus métalliques comme le fer ou le zinc.

Réglementation :

Selon l'arrêté du 1er février 2010, les **prélèvements** et **analyses** de **légionelles** doivent être réalisés au **minimum une fois an** par un **laboratoire accrédité** par le COFRAC dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Les établissements à risque sont les bâtiments recevant du public, équipés d'installations collectives :

- les établissements de santé (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite...),
- les établissements sociaux et médico-sociaux,
- les établissements pénitentiaires,
- les hôtels et résidences de tourisme (centre de vacances, gîtes, maison d'hôtes...),
- les campings,
- les autres établissements recevant du public et possédant des points d'usage à risque (douches, douchettes, bains à remous ou à jets...) : établissements scolaires, centres de loisirs et sportifs, entreprises équipées de douches collectives...

Le LDA 48 est accrédité par le COFRAC pour les interventions

- le prélèvement instantané des eaux chaudes sanitaires et des tours aéro-réfrigérantes selon le fascicule AFNOR – FDT 90-522 (prise d'un échantillon unique à chaque point de prélèvement).

- l'analyse de légionelles par la méthode dite de culture, en 10 jours, selon la norme NF T90-431.



LOCATION DE THERMOMÈTRES

Location de thermomètres comprenant deux vérifications métrologiques annuelles et le remplacement du matériel défectueux en cas de dérive.

Les thermomètres proposés sont les suivants :

Thermomètre mini / maxi

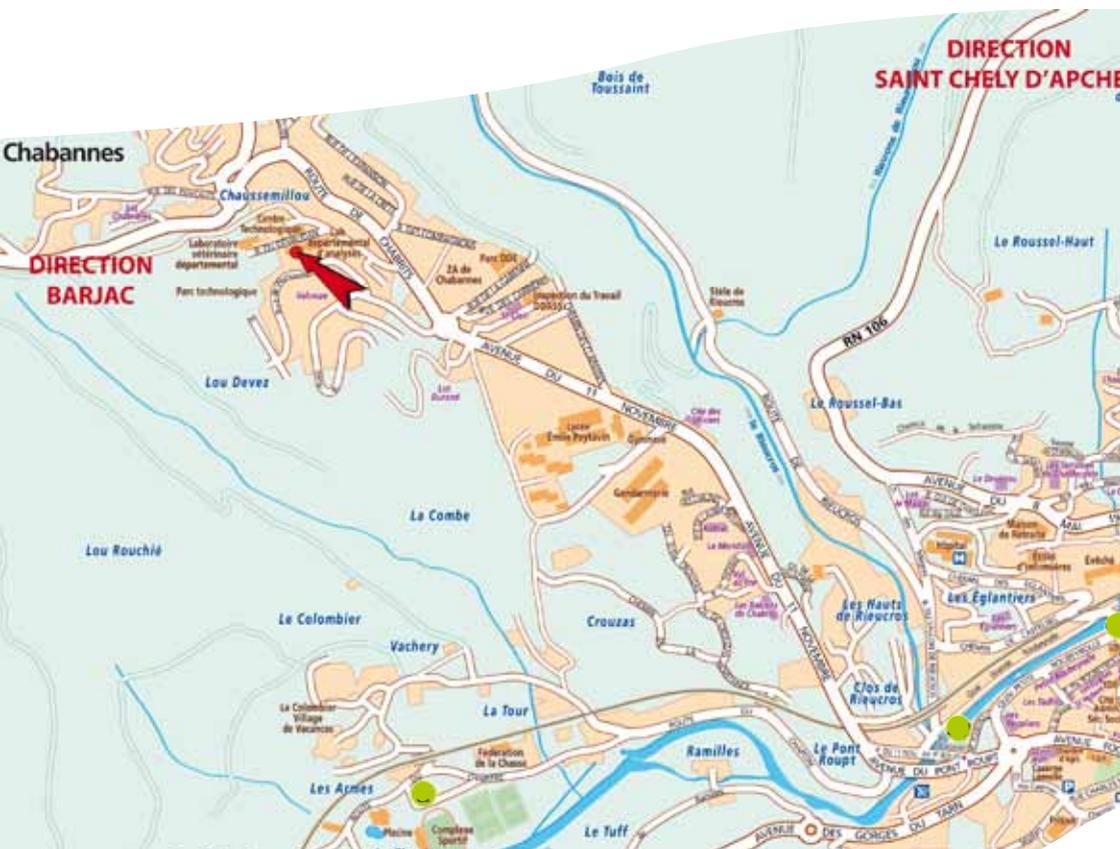
possédant une sonde externe et un câble de 3m avec double affichage (température ambiante et valeur de la sonde).
Idéal pour le contrôle des températures positives et négatives dans les enceintes frigorifiques.

Thermomètre à sonde

Idéal pour le contrôle de la température à cœur des préparations froides et chaudes.



Accès et plan de localisation



À partir du rond point “des Casernes”, prendre la direction Chabrits zone artisanale, passer le pont puis le feu rouge, continuer jusqu’au 2^{ème} giratoire, continuer tout droit, la rue du gévaudan est la première à gauche. Le LDA 48 est le grand bâtiment gris.



Laboratoire Départemental d'Analyses

Du lundi au vendredi 8h00 - 12h00 / 13h15 - 17h15

Vos interlocuteurs :
Hygiène alimentaire et HACCP
Ludivine THOMAS - lthomas@cg48.fr

Eau potable – légionelles
David CONSTANTIN - dconstantin@cg48.fr

Rue du Gévaudan - 48 000 MENDE
Tél. 04 66 65 72 10 // Fax. 04 66 65 72 14
lda@cg48.fr - lda.lozere.fr

Laboratoire Départemental
d'Analyses de la Lozère

Rue du Gévaudan
48 000 MENDE

Tél. 04 66 65 72 10
Fax. 04 66 65 72 14
lda@c48.fr - lda.lozere.fr

Conseil général de Lozère

Hôtel du Département
4 rue de la Rovère - BP 24
48001 Mende cedex

tel 04 66 49 66 66
fax. 04 66 49 66 10
www.lozere.fr



n° 1-0833
portée disponible
sur www.cofrac.fr

