



FORMATION
AUDIT
CONSEIL

CATALOGUE



Laboratoire
Départemental
d'Analyses



Gironde
LE DÉPARTEMENT

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES
LDA33

33 avenue Albert Schweitzer
33600 PESSAC

05.57.35.01.90 – lda33@girond.fr

Déclaration d'activité enregistrée sous le
n° 72 33 09449 33 auprès du préfet de la
Région Nouvelle Aquitaine

Référencé DATADOCK



Le LDA33 est accrédité pour les prélèvements
et analyses
Accréditation COFRAC ESSAIS N° 1-1466 / n°1-
1955

Liste des sites et portées disponibles sous
www.cofrac.fr



LA FORMATION

La formation permet de fédérer l'ensemble du personnel autour du respect des règles et des bonnes pratiques en Restauration Collective ou en Industries Agro-alimentaires. L'objectif est de pouvoir accompagner les agents et de donner du sens aux exigences applicables dans leur secteur d'activité ainsi que dans leurs missions.

- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective – 3 heure ½ ou 7 heures**
- **La méthode HACCP - 7 heures**
- **Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire au sein d'une unité de production – 7 heures**
- **Lecture et interprétation des résultats d'analyses – 3 heures ½**
- **Bonnes Pratiques et traçabilité en restauration collective – 3 heures ½**
- **Autres besoins de formation sur demande**



**Laboratoire
Départemental
d'Analyses**



Gironde
LE DÉPARTEMENT

INFORMATIONS

PERSONNES A MOBILITE REDUITE ET/OU EN SITUATION DE HANDICAP

- Afin de nous permettre une meilleure prise en charge, nous vous remercions de bien vouloir nous signaler votre situation de handicap en nous contactant à l'adresse suivante

Lda33@gironde.fr

- Si nous ne pouvons répondre à votre demande, nous vous redirigerons vers un service adapté du département de la Gironde.

ANNULATION DE FORMATION

Nous nous réservons le droit d'annuler une formation prévue faute d'inscrits au plus tard 7 jours calendaires avant le début de la formation. Dans ce cas, une autre date vous sera communiquée.



Pour des raisons de compréhension et de confort,
le groupe de formation est de maximum
12 personnes



Devis gratuit (réponse sous une semaine)

Pour toutes propositions tarifaires, veuillez contacter le
LDA33

Lda33@gironde.fr

Le tarif des formations n'inclut ni la restauration ni l'hébergement

LES AUDITS

L'audit d'hygiène et de sécurité alimentaire a pour objectif de mesurer le niveau de conformité des installations et du fonctionnement aux dispositions réglementaires en vigueur, en vue de **garantir la sécurité des denrées alimentaires**.



Un audit d'hygiène et de sécurité alimentaire se déroule en plusieurs étapes :

- Prise de rendez-vous avec le/les responsable(s) du site
- Visite sur site
- Restitution du rapport

Les visites sont conduites suivant les grilles Qrisk de l'ADILVA (Association française des Directeurs et cadres de Laboratoires Vétérinaires publics d'Analyses) adaptées à la typologie de la structure de restauration (production en remise directe, cuisine centrale ou remise en température). Au travers de la visite des locaux (aires de stockage, chambres froides, cuisines, annexes...) et de l'observation du fonctionnement de la structure, plusieurs thématiques sont vérifiées afin d'appréhender la globalité du processus de production.

Une attention particulière est portée aux domaines suivants :

- Locaux
- Matériel
- Méthodes
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiène du personnel
- Maîtrise des températures
- Traçabilité, étiquetage
- Suivi qualité
-

Un rapport détaillé rédigé à partir de la grille du diagnostic, précisant notamment les points forts mis en évidence et des propositions éventuelles d'axes d'amélioration, est remis au client. Il peut être illustré par des photographies prises sur le site.

Pour chacun des points examinés, une appréciation est notifiée : *Satisfaisant / Acceptable / Non satisfaisant / Non évalué / Non évaluable*.

L'ensemble des observations permettent l'engagement d'actions pour l'amélioration de la maîtrise de la sécurité alimentaire.

LE CONSEIL

Le LDA33 accompagne les professionnels de l'alimentation dans une démarche d'amélioration pour le bien-être et la santé des consommateurs.

Des spécialistes sont à votre écoute pour répondre à toutes vos questions relatives à l'hygiène, à la sécurité alimentaire, aux obligations réglementaires. N'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions vous proposer les prestations les mieux adaptées à votre structure et votre fonctionnement.

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE

Comment créer son Plan de Maitrise Sanitaire ?

Fort de son expérience en matière de maîtrise des risques en hygiène et sécurité alimentaire, le LDA33 vous propose un accompagnement personnalisé.

Pour toutes propositions tarifaires, veuillez contacter le laboratoire à l'adresse lda33@gironde.fr