



FORMATIONS AUDITS CONSEIL

CATALOGUE



Laboratoire
Départemental
d'Analyses



Gironde
LE DÉPARTEMENT

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LA GIRONDE - LDA33

33 avenue Dr Albert Schweitzer
33600 PESSAC

05.57.35.01.90 – lda33@gironde.fr

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

Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

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

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



LES FORMATIONS

La formation permet de fédérer l'ensemble du personnel autour du respect des règles et des bonnes pratiques en Restauration Collective.

L'objectif est de pouvoir accompagner les acteurs de ce domaine d'activité et de donner du sens aux exigences qui leur sont applicables.

- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective –**
Durées : 3 heures ½, 7 heures ou 2 jours
- **La méthode HACCP – Durée : 7 heures**
- **Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire au sein d'une unité de production –**
Durée : 7 heures
- **Lecture et interprétation des résultats d'analyses – Durée : 3 heures ½**
- **Bonnes Pratiques et traçabilité en restauration collective – Durée : 3 heures ½**
- **Autres besoins de formation sur demande.**

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.

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



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 à l'adresse :

Lda33@gironde.fr

LES AUDITS



*Un 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 sauf si audit inopiné convenu
- Diagnostic sur site
- Restitution du rapport

Les audits sont conduits suivant les grilles de l'ADILVA (Association française des Directeurs et cadres de Laboratoires Vétérinaires publics d'Analyses) adaptées à la typologie de la structure de restauration (cuisine centrale, production en remise directe, 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 examinées afin de s'assurer de leur conformité avec les exigences en vigueur.

Une attention particulière est portée aux domaines suivants :

- Locaux
- Matériels
- 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 la restauration collective dans une démarche d'amélioration continue 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 PERSONNALISÉ

Comment créer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ?

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