



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ANALYSES
AUDITS
CONSEILS
FORMATIONS



RÉALISATION D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Sur les **denrées alimentaires**
(matières premières et produits finis)
et dans l'**environnement de production**.

Recherche de germes indicateurs de :

- l'**hygiène des procédés**
(Bacillus cereus, Clostridium perfringens,
Escherichia coli...);
- la **sécurité des produits**
(Listeria monocytogenes,
Salmonella spp...).



RÉALISATION DE PRÉLÈVEMENTS SOUS ACCRÉDITATION


selon un plan de contrôle adapté à vos besoins.

RÉALISATION D'AUDITS

des pratiques en production et en distribution.

CONSEILS ET FORMATIONS SUR SITE

- Les bonnes pratiques de l'hygiène
- Les méthodes d'analyse des risques (HACCP)
- L'accompagnement dans l'élaboration et le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- L'aide à l'investigation à l'occasion de détection de défauts sur les denrées alimentaires



**Le Laboratoire
de l'Environnement
et de l'Alimentation
de la Vendée
vous propose
un ensemble
de prestations
relatives à la sécurité
des denrées
alimentaires
conformément
aux exigences
réglementaires
en vigueur.**



**COLLECTE DES
ÉCHANTILLONS
SUR TOUTE LA VENDÉE**



Le laboratoire est certifié QUALIOP1
au titre des actions de formations

