

Analyses alimentaires, en autocontrôles et contrôles officiels

Nous recherchons les germes pathogènes dans les aliments que vous fabriquez, qui peuvent être à l'origine d'une intoxication alimentaire pour vos consommateurs : *salmonelle, listeria, escherichia coli, staphylocoques...* et les témoins d'hygiène : *flore totale, enterobactéries...*

Analyses alimentaire, étude de vieillissement

Nous réalisons les analyses qui vous permettent d'apposer une durée de vie sur vos produits alimentaires.

Analyses alimentaire, contrôle à l'exportation

Nous recherchons les contaminants radioactifs dans les produits alimentaires destinés à l'exportation. Nous réalisons des contrôles en abattoir avant mise en consommation : ESB, trichines.

Demande d'analyse alimentaire et catalogue des prestations à télécharger en bas de page.

L'affichage pour vos consommateurs et clients

À placer sur vos vitrines réfrigérées, dans votre restauration

Le macaron hygiène alimentaire

Conseil en cas de résultats non satisfaisant

- Vous êtes contactés de la connaissance d'un résultat non satisfaisant
- Nous vous expliquons les causes du résultat non satisfaisant
- Nous vous préconisons les mesures à prendre pour revenir à une situation normale

Conseil lors de contrôle officiel

Lors de contrôle de la DDCSPP, nous pouvons vous conseiller sur les actions à mettre en place et vous accompagner dans vos démarches.

En savoir plus : Délai de mise en analyse

En savoir plus : Délai de mise en analyse

Délai de mise en analyse

État du produit Début des analyses après réception;

Réfrigéré	Inférieur ou égale à 24h si réception avant 11h30 : le jour-même
Congelé	30 jours si l'analyse conditionne une libération de lot : inférieur ou égale à 24h

En savoir plus : Envoi re?ultats

En savoir plus : Envoi re?ultats

- Les re?ultats d'analyse sont automatiquement adresse?s par courrier.
- Cependant, de?s leur connaissance et a? votre demande, ceux-ci peuvent e?tre faxe?s.
- **En cas de non-conformite? des re?ultats, le Laboratoire vous contacte par te?le?phone de?s leur connaissance.**

En savoir plus : Choix des crite?res

En savoir plus : Choix des crite?res

- Le laboratoire assure une veille re?glementaire sur les crite?res microbiologiques et les me?thodes.
- Le laboratoire applique la re?glementation en vigueur.

Les germes recherche?s sont conformes aux :

- Crite?res de se?curite? de?finies dans le re?glement n° CE 1441/2007
- Crite?res d'hygie?ne de?finies dans le re?glement n° CE 1441/2007
- Crite?res d'hygie?ne de?finies par ANSES et votre inter profession.

Qui est concerne??

Tous les professionnels mettant sur les marche?s des produits alimentaires :

- les industries agro-alimentaires, les abattoirs
- les restaurations collectives : cre?che, e?coles, colle?ges, lyce?es, clinique, ho?pital, EHPAD, cuisines centrales...
- les restaurations de remise directe : les restaurants, les artisans des me?tiers de bouche, les grandes

surfaces, les établissements de tourisme, les agriculteurs.

L'équipe technique

- un vétérinaire biologiste
- un ingénieur conseil
- trois techniciens laborantins
- deux préleveurs conseil
- quatre techniciens conseil