



# Le laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires de l'Aube

Une équipe à votre écoute

Une gamme complète de services  
pour les professionnels de l'alimentaire

 **Aube**  
en Champagne  
**LE DÉPARTEMENT**

# Le laboratoire départemental : un partenaire sérieux et réactif

Afin de répondre à vos obligations en matière de sécurité alimentaire, vous avez besoin d'un prestataire sérieux et réactif.

Le laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires de l'Aube vous conseille et vous accompagne dans vos démarches avec une large gamme de prestations : analyse de produits, contrôles de surfaces, contrôles de température mais aussi formations, audits-conseils et aide à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire (PMS)...

## Des garanties de sérieux

### Respect des critères nationaux et européens

Les analyses réalisées par le laboratoire départemental sont basées sur des critères fixés au niveau national et européen. Un critère est le niveau maximal de germes qu'il est raisonnable de trouver dans un produit fabriqué, transporté et distribué dans de bonnes conditions d'hygiène.

### Un laboratoire accrédité Cofrac

Le laboratoire départemental est accrédité selon la norme NF EN ISO CEI 17025.

Cette reconnaissance officielle, délivrée par le Cofrac (comité français d'accréditation), garantit :

- l'indépendance, la confidentialité et l'impartialité du laboratoire,
- la fiabilité et la qualité des essais qu'il réalise (locaux et matériels adaptés, personnel compétent, régulièrement formé aux évolutions technologiques ou réglementaires).



# 3 bonnes raisons de nous confier vos analyses

## Satisfaire à vos obligations professionnelles d'autocontrôle(s)

Les autocontrôles sont imposés dès qu'il y a manipulation de produits alimentaires (réglementation européenne CE n° 178/2002 et 852/2004).

Ils doivent donc être réalisés lors d'opérations comme :

- la fabrication sur place,
- le réchauffage après livraison en liaison froide,
- le reconditionnement avant service,
- le service...



## Satisfaire vos clients, de plus en plus informés et exigeants

Le saviez-vous ? Depuis le 3 avril 2017, vos clients peuvent consulter sur Internet le niveau d'hygiène de votre entreprise ou de votre restauration. L'État met en effet en ligne, désormais, les résultats des inspections effectuées par ses services (sur [www.alim-confiance.gouv.fr](http://www.alim-confiance.gouv.fr)). Ce dispositif renforce la transparence vis-à-vis du consommateur final, de plus en plus connecté, informé, et exigeant sur la qualité.

## Vous rassurer sur vos pratiques et sur celles de vos fournisseurs

L'analyse de produits alimentaires vous permet de :

- valider vos procédés de fabrication et de contrôler les productions qui sont réalisées en interne ;
- contrôler vos fournisseurs de produits alimentaires, même si ces produits sont livrés prêts à consommer ;
- vous assurer du respect de bonnes pratiques d'hygiène lorsque les produits sont manipulés après réception ou réchauffés.

*Cet autocollant atteste que vos produits sont régulièrement contrôlés par le laboratoire départemental. Il constitue un gage de sérieux et de qualité pour vos clients.*



# Une large gamme de prestations à votre service

## • Réalisation d'analyses d'autocontrôles

### Analyse de produits alimentaires

Élément indispensable à la surveillance de vos produits, le laboratoire réalise à votre demande la collecte et l'analyse de produits alimentaires visant à rechercher :

- les germes impliqués dans les intoxications alimentaires,
- les germes indicateurs d'hygiène des procédés (permettant de valider ou de surveiller votre production).

Ces analyses sont effectuées à la fréquence que vous avez définie (si nécessaire avec l'appui du laboratoire) dans le cadre d'une convention.

### Quels germes sont recherchés ?

- Germes pathogènes correspondant aux critères de sécurité fixés par le règlement européen CE 2073/2005 :
  - *Salmonella*,
  - *Listeria monocytogenes*,
  - *Escherichia coli* O157 :H7.
- Germes indicateurs d'hygiène correspondant aux critères d'hygiène des procédés fixés par le règlement européen CE 2073/2005 pour certains, par l'avis de l'ANSES du 13/03/2008 ou par les professionnels eux-mêmes :
  - flore totale, - *Escherichia coli*, - *Pseudomonas*,
  - flore lactique, - bactéries sulfito-réductrices, - levures,
  - coliformes totaux, - staphylocoques à coagulase +, - moisissures.
  - coliformes thermo-tolérants, - *Bacillus cereus*,
  - entérobactéries, - *Clostridium perfringens*,

Certaines de ces bactéries peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires collectives graves.

**Un rapport d'essais accompagné de commentaires ou conclusions vous est remis.**

**Il vous permet de comparer vos résultats aux critères réglementaires.**

**L'équipe du laboratoire reste à votre entière disposition pour vous aider à mettre en place des actions correctives en cas de résultat non satisfaisant.**

### Contrôles de surfaces

Ces tests réalisés à l'aide de boîtes contact permettent de contrôler l'hygiène des surfaces et de valider votre plan de nettoyage et désinfection. Ces contrôles peuvent s'appliquer aux :

- plans de travail utilisés pour les préparations,
- matériels et ustensiles de cuisine entrant en contact avec les aliments,
- sols, parois et surfaces diverses (chambres froides, réfrigérateurs, fours, congélateurs, cellules de refroidissement, tables, etc.),
- assiettes, plats, verres et couverts,
- torchons, nappes et autres tissus.

**Chaque résultat chiffré est donné avec son interprétation, vous permettant d'identifier les points sur lesquels il faut intervenir et modifier les pratiques.**

## Contrôles de température

Réalisés avec des thermomètres étalonnés, les contrôles de température permettent de vérifier le respect des températures de conservation et l'exactitude de l'affichage des appareils.

## Test d'oxydation des huiles

Ce test d'oxydation permet de vérifier que votre huile de friture peut toujours être utilisée et qu'elle ne contient pas de résidus toxiques.



## • Formations à l'hygiène

Le laboratoire est reconnu comme organisme de formation enregistré sous le n°201 OP 001 210 auprès du préfet de la région Grand Est. 5 modules de formation adaptés à la restauration commerciale ou à la restauration collective sont proposés :

- monde microbien,
- plan de maîtrise sanitaire,
- nettoyage et désinfection,
- HACCP,
- sensibilisation à l'hygiène.

## • Audit-conseil en hygiène

L'audit-conseil, réalisé par un agent du laboratoire, permet de vérifier que vos procédures et mesures de maîtrise des dangers mises en place garantissent la sécurité du consommateur.

Il s'appuie sur le contrôle des « 5 M » :

- Main d'œuvre,
- Matériel,
- Milieu (locaux),
- Matières premières,
- Méthodes de travail.

L'audit peut être complet ou partiel en fonction de vos besoins et de vos attentes.

## • Aide à la mise en place du Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Le laboratoire propose un appui technique personnalisé pour élaborer, rédiger et appliquer votre Plan de maîtrise sanitaire (PMS). Ce document regroupe l'ensemble des mesures prises par votre établissement pour assurer l'hygiène et garantir la sécurité sanitaire de vos produits vis-à-vis des risques biologiques, physiques et chimiques.





## Un service du Département de l'Aube

Service du Département de l'Aube, le laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires assure des missions de service public en matière de sécurité alimentaire et de santé animale.

### Laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires de l'Aube

Cité administrative des Vassauls - Chemin des Champs de la Loge

CS 702 16 - 10006 TROYES CEDEX

Tél. : 03 25 42 52 00 - Fax. : 03 25 42 52 15

departement.lvd@aube.fr

www.aube.fr

(rubrique : Qualité de vie / Laboratoire départemental)

#### Contact :

Olivier GIBOUT

Direction / Responsable technique

Tél. : 06 86 20 90 87 – olivier.gibout@aube.fr

**Aube**  
en Champagne  
**LE DÉPARTEMENT**