

LETTRE D'INFORMATION DU LVB63 DE SEPTEMBRE 2013

Que fait le service d'hygiène alimentaire du LVB63 ?

Il accompagne les professionnels de restauration et de l'agroalimentaire de A à Z

Votre assiette au microscope

> Qualité microbiologique des denrées alimentaires

- Collecte des échantillons
- Analyses bactériologiques des autocontrôles et des contrôles officiels

> Validation des plans de nettoyage – désinfection des locaux

- analyses bactériologiques de surface

> Non-contamination radioactive des produits comestibles

- Analyses du taux de contaminants radioactifs présents dans les produits alimentaires
- Remise du certificat de conformité pour les produits destinés à l'exportation

Un accompagnement sur-mesure

> Audits et accompagnement

- Vérification de conformité
- Plan de maîtrise sanitaire intra-entreprise
- Aide à la mise en place d'un dossier d'agrément sanitaire

> Formations hygiène et équilibre alimentaire

- Hygiène des fabrications alimentaires (4h)
- La méthode HACCP(1) – Le Plan de Maîtrise Sanitaire (2) (7h)
- Nettoyage et désinfection (4h)
- Formation réglementaire 2012 pour les professionnels de la restauration commerciale (14h)
- Équilibre alimentaire (7h)

▲ *Le LVB 63 offre la possibilité d'ajuster les formations en fonction de la demande et de réaliser ses stages sur site ou dans la salle de formation prévue à cet effet.*

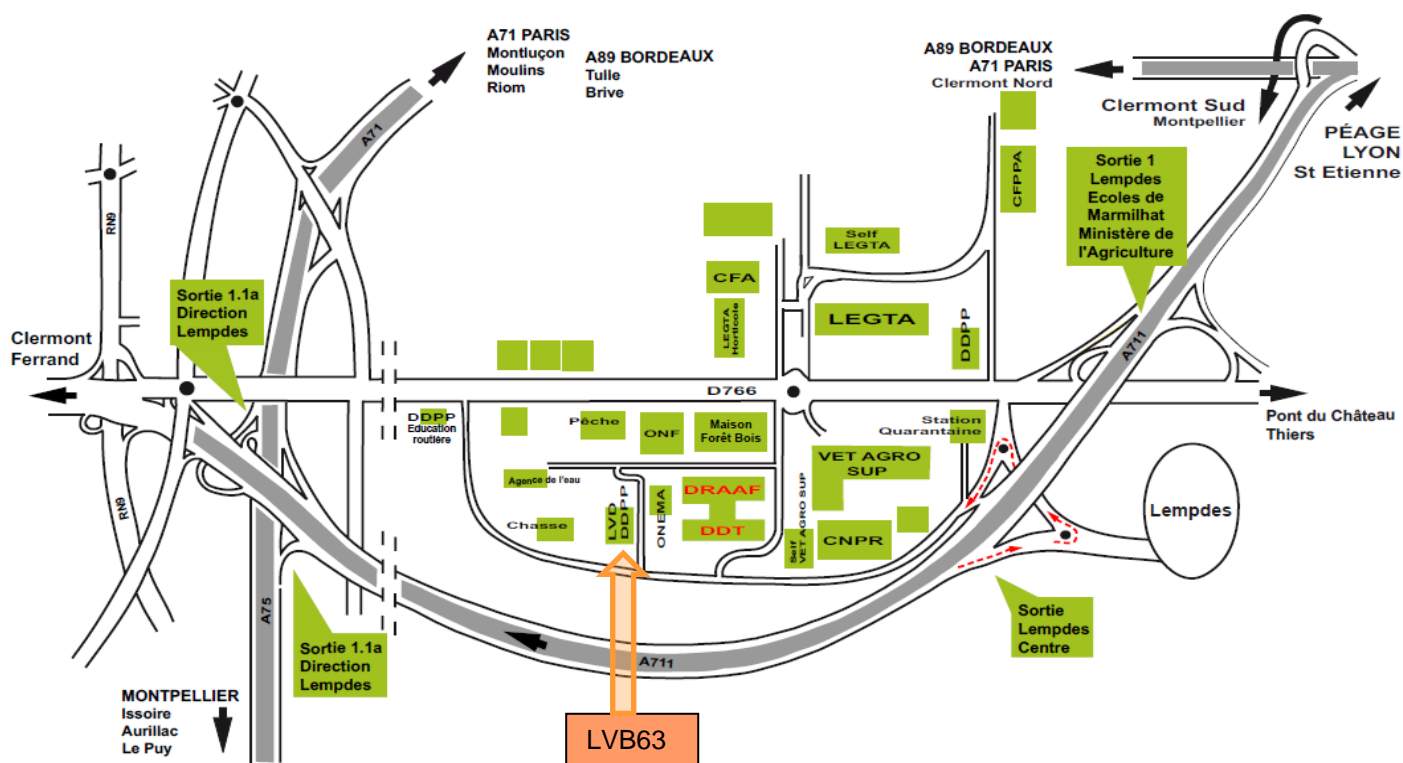
▲ *N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement, pour toute information sur une formation adaptée à votre structure.*

LE SAVIEZ-VOUS ?

> **Le Paquet Hygiène**, effectif depuis 2006, oblige les établissements agroalimentaires à mettre en place un plan de maîtrise en respectant la méthode HACCP .

> Depuis le 1er octobre 2012, au moins une personne issue d'un établissement de restauration commerciale doit suivre une formation de 14 heures relative à l'hygiène et la sécurité alimentaire.

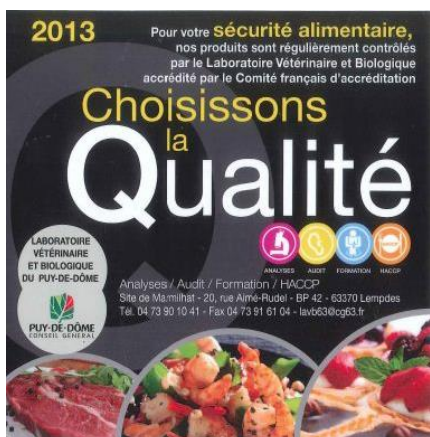
Situer le LVB63 !



Les horaires du LVB63

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi : 8h30-12h30 / 13h30-17h avec possibilité de réception d'échantillons entre 12h30 et 13h30 à la demande.

Reconnaitre la présence du LVB63 !



Chaque année, un autocollant est remis à nos clients : il atteste d'un suivi analytique des produits de leur fabrication et renforce la confiance de leur propre clientèle.

N'hésitez pas à nous le demander lors des premiers passages de l'année !

L'actualité du LVB63

Dans un souci d'amélioration de la qualité des services rendus et suite aux exigences de l'accréditation COFRAC des prélèvements, vous avez dû vous apercevoir que le LVB63 a changé la gestion des blouses des préleveurs. Nos préleveurs se présentent chez vous en tenue civile avec un badge d'identification et mettent leur blouse uniquement lorsqu'ils pénètrent dans vos laboratoires ou cuisines.

LVB63 et proximité via internet !

- Vous avez besoin d'un résultat en urgence ?
- Vous avez perdu un rapport d'analyse ?
- Vous souhaitez régler vos analyses via internet ?

Tapez : **lavb63** dans un moteur de recherche et sélectionner :

[DIRECTION DES PÔLES TECHNIQUES cg63](#)

lavb.cg63.fr/ ▼

Horaires d'ouverture. Du lundi au vendredi 8h30/12h30 - 13h30/17h Tél : 04 73 90 10 41

Fax : 04 73 91 61 04 Courriel : lavb63@cg63.fr ...



- Consulter vos résultats d'analyses en ligne après avoir reçu un mot de passe personnel.
- Vous pouvez adhérer gratuitement à ce service en envoyant un mail à lavb63@cg63.fr. Vous recevrez par retour de mail votre identifiant et votre mot de passe. **N'hésitez pas à nous contacter !**

- Payer vos analyses en ligne

- Connaître les prestations réalisées par le LVB63.

- Connaître les activités du LVB63.

Actualité réglementaire

[NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013](#)

Cette note donne des lignes directrices en matière de congélation des denrées animales ou d'origine animale dans les établissements agréés.

Des formations adaptées aux professionnels du secteur agro-alimentaire

formation1
Hygiène des fabrications alimentaires
4h
95 € HT / personne

formation 2
La Méthode HACCP
Le Plan de Maîtrise Sanitaire
7h
240 € HT / personne

formation 3
L'équilibre alimentaire
7h
240 € HT / personne

formation 4
Nettoyage et désinfection
4h
95 € HT / personne

Formation 5 =
formation 1 + formation 4
8h
180 € HT / personne

Formation 6
Formation réglementaire de 14h pour la restauration commerciale
14h
475€ HT / personne

Aide à la mise en place du PMS : nous consulter

Aide à la mise en place d'un agrément sanitaire : nous consulter



BULLETIN D'INSCRIPTION
A renvoyer par courrier, fax au 04 73 91 61 04, ou mail lavb63@cg63.fr

ENTREPRISE :

ADRESSE :

TELEPHONE :

FAX :

MAIL :

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- 23/09/13 de 8h30 à 12h30
- 18/11/13 de 8h30 à 12h30

4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION

- 23/09/13 de 13h30 à 17h30
- 18/11/13 de 13h30 à 17h30

2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP

- Date à définir

5 / FORMATION 1 + FORMATION 4

- 23/09/13 de 8h30 à 17h30
- 18/11/13 de 8h30 à 17h30

3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- Date à définir.

6/ FORMATION RÉGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

- 14 et 15/10/13 de 8h30 à 16h30

Date	
Signature	

Demande de contact pour :

- mise en place du PMS
- mise en place de l'agrément sanitaire

Si vous êtes intéressés, renvoyez-nous ce bulletin dûment rempli dans les meilleurs délais. Nous vous recontacterons pour vous donner les modalités d'usage.

Précisions : Les prix indiqués s'entendent par personne. Un frais administratif de 4.60€ HT sera appliqué par dossier.
Annulation sans frais : 10 jours avant la date de la formation. En cas d'absence du stagiaire, les sommes correspondantes seront facturées au titre de compensation contractuelle. Ce dédit ne pourra pas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle.
Une attestation de formation est remise à chaque participant.
Le LVB63 se réserve le droit d'annuler une session en cas de nombre de participants insuffisant.
Toutes nos formations sont également adaptables en intra-entreprise (nous consulter). Vous souhaitez la prise en charge de vos actions de formation, contactez votre organisme collecteur des contributions de formation. Nous pouvons vous aider à la constitution de votre dossier.