

## LETTRE D'INFORMATION DU LVB63 D'OCTOBRE 2015

### Actualités du laboratoire ? Votre nouveau service de bactériologie des eaux.

Pour répondre aux besoins des puydômois, le laboratoire a créé un nouveau service pour les analyses microbiologiques des eaux. Après plusieurs mois de travail, le LVB63 a obtenu l'accréditation COFRAC selon les programmes suivants :

- **LAB GTA 29** : Echantillonnage d'eau et essais physico-chimiques des eaux sur site (**prélèvement et chimie sur site**).
- **LAB GTA 23** : Analyses microbiologiques, biologiques et de biologie moléculaire des eaux (**bactériologie**).

A ce titre, le LVB63 peut donc désormais réaliser dans ses locaux les analyses d'eau selon les méthodes en vigueur. Il en est de même pour les prélèvements et analyses qui peuvent être effectués directement sur site par nos agents.

Ces prestations peuvent se faire sur des eaux de baignade, de consommation, d'abreuvement, d'irrigation, de puits...



Enceintes climatiques dédiées à la bactériologie des eaux

Rampe avec entonnoir à usage unique permettant la filtration des eaux

Microplaque pour dénombrement d'eaux chargées en E. coli ou Entérocoques

De plus, les compétences du laboratoire ont été reconnues par la **Direction Générale de la Santé** qui lui a attribué **l'agrément pour la réalisation des prélèvements et du contrôle sanitaire des eaux**. Ceci prouve les capacités du LVB63 à effectuer des analyses déterminant bactériologiquement et chimiquement la potabilité de certaines eaux.

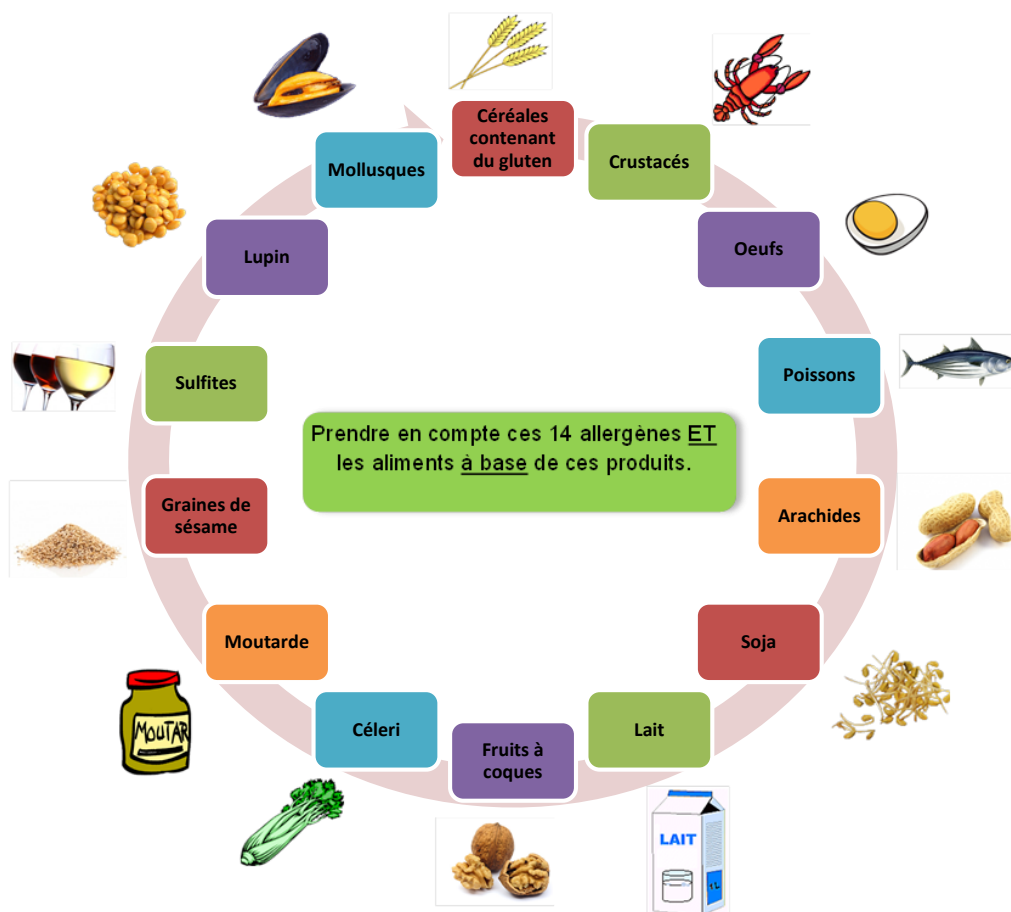
## Règlement « INCO » sur l'INformation du COnsommateur

La réglementation européenne évolue concernant l'information au consommateur avec la mise en application du texte de référence « Règlement (UE) N°1169/2011 du 25 octobre 2011 ». Ce texte définit les nouvelles modalités d'étiquetage et d'affichage dans différents domaines, dont les allergènes, la déclaration nutritionnelle, les ingrédients spécifiques...etc.

Les applications françaises pour chaque domaine passent par des décrets ministériels. Concernant les allergènes, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 donne des informations complémentaires d'application.

Pour l'article 9 du règlement (UE), paragraphe 1, point I) abordant l'obligation de déclaration nutritionnelle sur l'étiquette, celui-ci sera applicable au 13 décembre 2016. Le meilleur est à venir...

## Les 14 allergènes d'après le règlement (UE) N°1169/2011 du 25 octobre 2011



**Le consommateur doit avoir connaissance des allergènes éventuellement présents dans le produit qu'il achète.** Pour répondre à ces objectifs, la réglementation laisse libre au choix aux professionnels concernant la méthode à mettre en place.

La restauration collective peut être dispensée de ces mesures si l'établissement a mis en place un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) et si les consommateurs ont indiqué à l'avance qu'ils refusent de consommer une ou des substances allergènes.

Les dispositions de ce décret sont entrées en vigueur au **1<sup>er</sup> juillet 2015**.

## Nouvelles règles sur les biodéchets

Un Biodéchet est défini comme « *tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.* »  
(Article R.451-8 du code de l'environnement)

### Textes de référence :

Loi dite Grenelle II n°2010-788 du 12 juillet 2010

Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs.

Circulaire du 13 décembre 2012 relative aux règles de fonctionnement des installations de compostage de proximité



Pour la restauration cela va être principalement des épluchures, des plats restants ou du pain. Il faut savoir que les éventuels déchets provenant des espaces verts (tonte, taille de haies, feuilles mortes...) sont aussi concernés.

D'ici le 1<sup>er</sup> juillet 2016, les structures produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an (et/ou plus de 60 litres d'huiles usagées) devront mettre en place une politique de valorisation. Pour cela, plusieurs possibilités :

- Compostage des biodéchets sur place avec un équipement adéquat. Le compost ainsi produit devra être utilisé au sein de la structure (pas de vente ni de don).
- Collecte séparative de ces déchets afin de les confier à un tiers spécialisé dans la valorisation.

Chaque structure devra donc se situer vis-à-vis du seuil de 10 tonnes par an afin de savoir si elle est concernée par ces règles ou pas. Cela implique de procéder à une évaluation préalable du gisement annuel de biodéchets.



## Evolutions réglementaires notables

Note de service DGAL/SDSPA/2015-18 du 10 janvier 2015 : Utilisation, en alimentation animale, des sous-produits animaux issus du lait, des produits laitiers et des produits en contenant.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-365 du 18 avril 2015 : Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles.

Décret n°2015-1031 du 19 août 2015 relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses de l'espèce Gallus gallus.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-787 du 17/09/2015 : Matériels à Risque Spécifique (MRS).

## Des formations adaptées aux professionnels du secteur agro-alimentaire

**formation 1**  
**Hygiène des fabrications alimentaires**  
4h  
99 € HT / personne

**formation 2**  
**La Méthode HACCP**  
**Le Plan de Maîtrise Sanitaire**  
7h  
260 € HT / personne

**formation 3**  
**L'équilibre alimentaire**  
7h  
260 € HT / personne

**formation 4**  
**Nettoyage et désinfection**  
4h  
99 € HT / personne

**Formation 5 =**  
**formation 1 + formation 4**  
8h  
189 € HT / personne

**Formation 6**  
**Formation réglementaire de 14h pour la restauration commerciale**  
14h  
499€ HT / personne

Aide à la mise en place du PMS : nous consulter

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

Pour les stages d'au moins une journée, le repas du midi est pris en charge !

### BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer par courrier, fax au 04 73 91 61 04, ou mail lavb63@puy-de-dome.fr

ENTREPRISE :

ADRESSE :

TELEPHONE :

FAX :

MAIL :

M. /Mme .....

Fonction .....

M. /Mme .....

Fonction .....

**1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**

10/12/2015 de 8h30 à 12h30

**2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP**

**Nous contacter**

**3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE**

**Nous contacter**

M. /Mme .....

Fonction .....

M. /Mme .....

Fonction .....

**4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION**

10/12/2015 de 13h30 à 17h30

**5 / FORMATION 1 + FORMATION 4**

10/12/2015 de 8h30 à 17h30

**6/ FORMATION RÉGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE**

2 et 3/11/2015 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 4.80€ 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.

**N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR VOTRE CREATION ET/OU SUIVI DE VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OU DOSSIER D'AGREMENT**