

## VOUS ETES ...

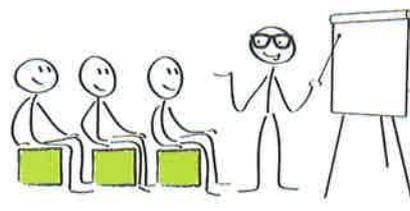
- Artisans des métiers de bouche
- Professionnels de la Restauration collective et commerciale
- Eleveurs, Producteurs et/ou Transformateurs des filières de la viande, du lait, des céréales, des fruits et légumes, de boissons, de la pêche, ...

## ET VOUS CHERCHEZ A ...

## Evaluer ) FORMATION

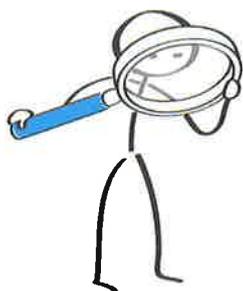
Sous couvert de l'agrément RCServices n°52850124085, LBAA vous accompagne dans la montée en compétence de votre équipe.

- Montage du dossier de prise en charge
- Formations :
  - HACCP réglementaire obligatoire (exigences de l'Arrêté du 5.10.2011) des établissements de restauration commerciale
  - Hygiène



## Valider ) ANALYSES

A chaque étape de votre process, LBAA vous accompagne dans la validation de vos productions par des analyses accréditées COFRAC\*.



- Maîtriser les risques par le contrôle des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits finis
- Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur (REG CE 2073-2005) par des autocontrôles ciblés
- Contrôler l'environnement de votre atelier pour vérifier votre plan de nettoyage

\* Accréditations dans le domaine agroalimentaire portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) - Annexe technique n°1-1116.

## Optimiser ) SERVICE ET ACCOMPAGNEMENT



Fort de son expertise en microbiologie, LBAA vous accompagne dans l'analyse des causes de vos résultats non conformes et vous propose des actions correctives.

- ▶ Montage de dossier d'agrément sanitaire
- ▶ Montage de dossier de Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- ▶ Logistique de prise en charge de vos échantillons via une collecte sur votre site par une personne habilitée sous couvert du froid
- ▶ Information règlementaire
- ▶ Elaboration et/ou pertinence de votre plan de contrôle

## Pérenniser ) AUDIT ET CONSEIL

De l'Amont à l'Aval de la filière Agroalimentaire, LBAA vous accompagne dans votre démarche d'amélioration continue.



- ▶ Réaliser un audit Hygiène de mise en conformité
- ▶ Anticiper et/ou Répondre à un audit règlementaire
- ▶ Communiquer et justifier votre fiabilité auprès de la clientèle



Flashez ce code pour en savoir plus sur RESALAB

Laboratoire de Biologie  Animale et Alimentaire

ZI, 385 ALLEE DU LYONNAIS  
26300 BOURG DE PEAGE

Tél. : 04 75 72 73 19

Contact commercial :  
m.lopresti@lb2a.fr