

## VOUS ETES ...

- Industriels agroalimentaires des filières de la viande, du lait, des céréales, des fruits et légumes, de boissons, de la pêche, ...

## ET VOUS CHERCHEZ A ...

### Evoluer ) **FORMATION**

Sous couvert de l'agrément RC Services n°52850124085, LBAA vous accompagne dans la montée en compétence de vos collaborateurs.

- ▶ Montage du dossier de prise en charge
- ▶ Formations :
  - Hygiène en industries agroalimentaires
  - Méthodes HACCP
  - Microbiologie alimentaire : analyse, lecture et interprétation des résultats
  - Techniques d'analyses
  - Qu'y a-t-il derrière un résultat d'analyses ?
  - Référentiels normatifs ou vos propres standards internes



### 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
- ▶ Contrôler l'environnement de votre atelier pour vérifier votre plan de nettoyage et le respect des règles d'hygiène par le personnel
- ▶ Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur (REG CE 2073-2005) et/ou avec les exigences des cahiers des charges de vos clients par des autocontrôles ciblés :
  - respecter les critères de sécurité des denrées alimentaires
  - respecter les critères d'hygiène des procédés
  - respecter les exigences de vos clients
- ▶ Libérer des lots de production grâce à l'analyse à J0 : analyse en flux tendu au rythme de vos productions
- ▶ Réaliser des études et essais de Recherche & Développement dans le cadre du Crédit Impôt Recherche via RESALAB

\* 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.

- ▶ Logistique de prise en charge de vos échantillons via une collecte sur votre site par une personne habilitée et acheminement sous couvert du froid
- ▶ Information réglementaire
- ▶ 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 diagnostic avec visite sur site
- ▶ Réaliser un audit Hygiène de mise en conformité
- ▶ Anticiper et/ou Répondre à un audit réglementaire
- ▶ Communiquer et justifier votre fiabilité auprès de la clientèle
- ▶ Optimiser vos coûts de productions
- ▶ Réaliser un audit préparatoire aux exigences d'une certification ou d'une labellisation (ISO, IFS, BRC, ECOCERT)
- ▶ Réaliser un audit qualité



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