

VOUS ETES ...

- Groupes industriels agroalimentaires

ET VOUS CHERCHEZ A ...

Evaluer) **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

Optimiser) SERVICE ET ACCOMPAGNEMENT



Fort de son appartenance au réseau national RESALAB, LBAA vous accompagne dans la prise en charge globale de vos échantillons en vue de leurs analyses.

- ▶ Logistique de prise en charge de vos échantillons adaptée à vos besoins :
 - collecte sur votre site par une personne habilitée et acheminement sous couvert du froid
 - caisse navette isotherme pour un acheminement en froid positif
- ▶ Services déployés via le réseau national RESALAB soit un seul interlocuteur à votre écoute

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
- ▶ 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



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