

## VOUS ETES CONCERNES EN TANT QUE METIER DE BOUCHE

Hôteliers, restaurateurs, cafetiers ...et adhérents à la FAGIHT (tarifs négociés : voir tableau)

### HYGIENE ALIMENTAIRE

#### ANALYSE ET SECURITE ALIMENTAIRE

- Recherche et dénombrement de micro-organismes pathogènes et des indicateurs d'hygiène (Staphylocoques, E.coli, Listeria, Salmonella...)
- Sérotypage et identification
- Test de stabilité et de vieillissement pour validation des DLUO et DLC
- Contrôles de surface pour mesurer l'efficacité des procédures de nettoyage, de désinfection et d'hygiène des mains du personnel.

#### NOS FORMULES D'AUDITS SUR LE TERRAIN

##### Audit Express

- Réalisé par un agent préleveur habilité
- Observation simple du respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Restitution sous forme d'une grille d'évaluation

##### Audit Expert

- Réalisé par notre ingénieur microbiologiste
- Examen documentaire et terrain sur la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène
- Plus de 120 critères évalués
- Restitution sous forme d'une grille de synthèse avec préconisations

### CONTROLE DES EAUX

#### PREVENTION DU RISQUE LEGIONELLE

- Bactérie naturellement présente dans l'eau
- Contamination par inhalation d'aérosols ou microgouttelettes
- **Les Installations à risques :**
  - Les réseaux d'Eau Chaude Sanitaire (douches)
  - Les humidificateurs et brumisateurs,
  - Les bains à remous ou à jet,
  - Les fontaines décoratives.

#### CONTROLE DES RESEAUX D'EAU POTABLE

- Prélèvements et mesures in situ sur les réseaux d'eaux brutes, eaux destinées à la consommation humaine et eaux pour les industries agro-alimentaires
- Analyses microbiologiques et physico-chimiques de type D1, D2, P1, P2, RP, RS, R+C en fonction des points de prélèvements (robinet, production, captage...)
- Recherche de contaminations particulières

#### Zoom Réglementaire

Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine

Règlement CE n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) interprofessionnels par catégories de produits

Pour les Etablissements Recevant du Public (ERP) : Arrêté du 01/02/2010 relatif aux installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire

#### ACCREDITATION



Pour toute précision sur notre annexe technique, consultez notre accréditation COFRAC Essais n°1-0618, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

#### NOUS CONTACTER

Pour un devis : [commercial@savoie-labo.fr](mailto:commercial@savoie-labo.fr)

Pour tout renseignement : [accueil@savoie-labo.fr](mailto:accueil@savoie-labo.fr)

23 allée du lac d'Aiguebelette  
Savoie Technolac - BP 251  
73374 Le Bourget du Lac Cedex  
☎ 04 79 25 37 25 - 📠 04 79 25 30 39  
[www.savoie-labo.com](http://www.savoie-labo.com)

Savoie Labo est une filiale du



[www.groupecarso.com](http://www.groupecarso.com)