Hygiène alimentaire

Au service des restaurateurs, des responsables en restauration collective et des professionnels de l'agro-alimentaire, le laboratoire départemental d'analyses du Vaucluse réalise des prestations en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité des produits alimentaires. Il vous permet de garantir aux consommateurs le strict respect des normes réglementaires, dans le cadre des analyses obligatoires comme de l'autocontrôle. Une solution de proximité rapide et sûre.

Domaines d'action

Microbiologie des aliments

- Recherche des différents types de micro-organismes indicateurs d'hygiène ou pathogènes
- Prévention des risques microbiologiques (*escherichia coli, salmonelle, listeria, staphylocoques)*
- Accompagnement à la détermination de la durée de vie de vos produits
- Contrôle de surface dans le cadre d'une validation de votre plan de nettoyage et de désinfection
- Recherche lors de Toxi-Infection-Alimentaires

Formation à l'hygiène alimentaire

- Sensibilisation à l'hygiène alimentaire
- Élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire
- Interprétation d'un résultat d'analyse
- Les points clés de l'hygiène alimentaire adaptés sur site

A votre demande, nos formations peuvent-être réalisées dans vos locaux.

Audits, suivi et conseils

Une équipe capable de vous proposer

- Audit hygiène avec émergence des points forts et axes d'amélioration
- Mise en place de dossiers d'agrément sanitaire
- Élaboration de votre plan de maîtrise sanitaire et suivi annuel

Un service dédié aux conseils dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Secteurs d’intervention

- Industries agro-alimentaire
- Restaurations collectives et commerciales
- Grandes et moyennes distribution
- Professionnels des métiers de bouche

Horaires d'ouverture au public

- Du lundi au vendredi de 8h15 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

CONTACT

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES

285 rue Follereau
BP 852
84082 Avignon

0490164100

Courriel

DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE
Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09