



**VENDÉE**  
**CONSEIL GÉNÉRAL**

Laboratoire de  
l'Environnement  
et de  
l'Alimentation de  
la Vendée



Rond-Point Georges Duval – CS 80802 – 85021 LA ROCHE-SUR-YON cedex  
Tel : 02 51 24 51 51 – E-Mail : [labo@vendee.fr](mailto:labo@vendee.fr) – [www.laboratoire.vendee.fr](http://www.laboratoire.vendee.fr)

# Les interventions du LEAV en Agro-alimentaire

- Collecte des échantillons : 1800 visites/an
- Analyses : 3000 échantillons (plats cuisinés, sandwiches, pâtisseries,...) /an
- Audits
- Formation du personnel : Restauration collective et commerciale, artisans.



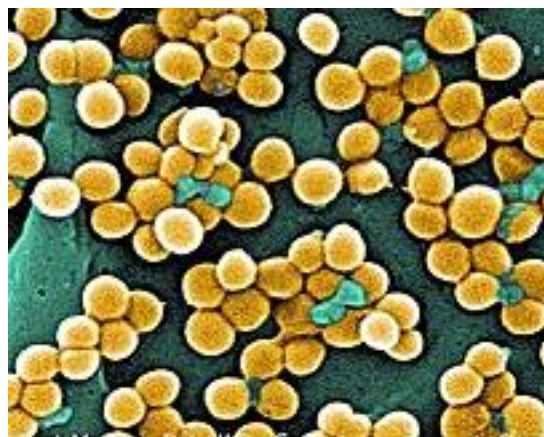
# La collecte des échantillons

- Prélèvements réalisés la matinée pendant la préparation
- Utilisation de matériels stériles : pot, cuillère
- Prise de la température des produits
- Conseils sur les bonnes pratiques d'hygiène
- Transport de l'échantillon sous le régime du froid



VENDÉE  
CONSEIL GÉNÉRAL

# LES ANALYSES



## Note de service : DGAL du 24 juillet 2012

### Item G13 : Vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire

L'entreprise peut décider de faire des contrôles pour s'assurer que les mesures de maîtrise ou les BPH sont efficaces par :

- des contrôles analytiques des produits en cours de procédé et des produits finis.
- des contrôles de surface (vérification du plan de nettoyage/désinfection).
- des contrôles de la qualité de l'eau (refroidissement des féculents : pâtes)

Dossier N° **LDAHA1-150305-1311**  
 Echantillon N° **2RES-150305-03331**  
 Produit : Autre sandwich froid ou chaud  
 Client : LDA85 Hygi n  alimentaire  
 Bulletin N° 150302522 Page : 1/1

00

Date de réception 05/03/2015 Nature de l'échantillon Sandwich jambon beurre  
 Heure de réception 15:43  
 Date de prélèvement 05/03/2015  
 Prélevé par Client T C de prélèvement  
 Heure de prélèvement 11:30 Date d'analyse 05/03/2015  
 Lieu de prélèvement

ANALYSE	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE
<b>Examen Bactériologique</b>				
@ Microorganismes a�robie� � 30�C	TEMPO BIO 12/15-09/05	49000	n/g	1000000
Bactéries lactiques	TEMPO BIO	33000	n/g	
@ Escherichia coli B�ta glucuronidase +	TEMPO BIO 12/13-02/05	31	n/g	10
@ Staphylocoques � coagulase +	TEMPO BIO 12/28-04/10	< 100	n/g	100
@ Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937	< 10	n/g	30
@ Salmonella	RAPID' Salmonella	Absence	/25g	Absence

*Commentaire - Critères d'hygiène des procédés :*

*Qualité NON SATISFAISANTE selon les recommandations de la DGAL pour la restauration (version du 19/09/2011)*

*Critères de sécurité :*

*Qualité satisfaisante selon la réglementation CE 2073/2005*

*Ces commentaires relatifs à la conformité ne prennent pas en compte les incertitudes de mesure qui peuvent être communiquées sur demande.*

**Au laboratoire, on recherche différents types de germes en fonction de la nature de l'aliment et de ses conditions de production.**

**- Critères d 'hygiène des procédés**

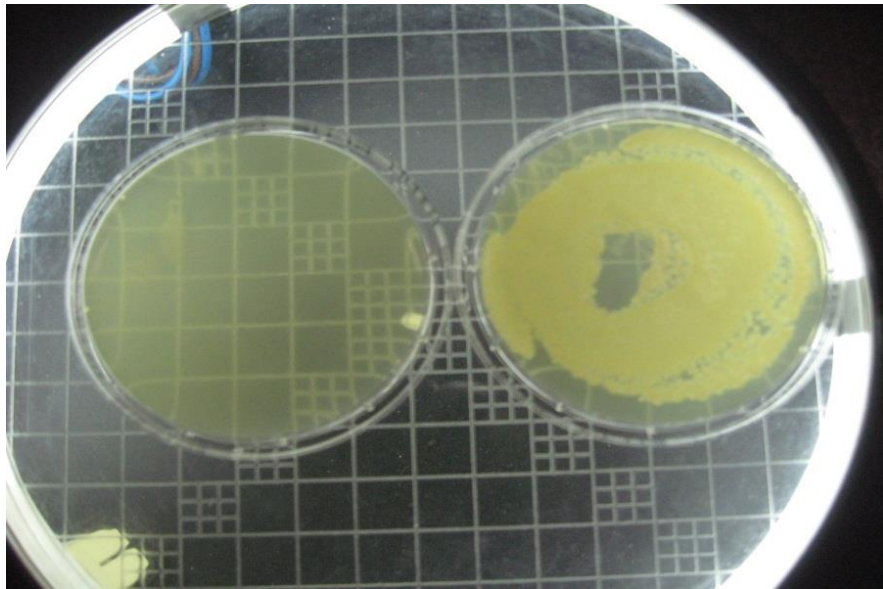
**= Critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement d'un procédé de fabrication**

**- Critères de sécurité des denrées alimentaires**

**= Critères définissant *l'acceptabilité d'un produit***

# Contrôles de l'environnement

**Les boites de contact** : recherche de la Flore Totale



**La chiffonnette** : recherche de Listérias, Salmonelles





# AUDITS

- Vérifier l'état de propreté des locaux et de l'équipement de cuisine
- Contrôler l'application des règles de base relative à l'hygiène des aliments
- Vérifier la conformité du PMS et du système HACCP mis en œuvre dans votre établissement.



# LA FORMATION

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 52 85 01805 85

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La méthode HACCP : l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques
- Le PMS

**Merci de votre attention**