LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LA LOZERE

Année 2026

Votre partenaire en sécurité sanitaire des aliments et qualité des eaux

- Formations
- Conseils & accompagnement
- Analyses

Laboratoire Départemental
d'Analyses de la Lozère

Rue du Gévaudan
48000 MENDE

Tél. 04 66 65 72 10
Email : lda@lozere.fr
www.lda.lozere.fr

Conseil départemental
de la Lozère

Hôtel du Département
4 rue de la Rovère - BP 24
48001 Mende cedex

tel. 04 66 49 66 66
www.lozere.fr

lozère LE DÉPARTEMENT

cofrac ESSAIS n° 1-0833 portée disponible sur www.cofrac.fr

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante : actions de formation

lozère LE DÉPARTEMENT

Laboratoire Départemental d'Analyses de la Lozère

Leader en Lozère dans le contrôle et le conseil pour la maîtrise sanitaire des aliments et des eaux.

Depuis 1986, le Laboratoire Départemental d'Analyses, géré par le Département de la Lozère, fournit des prestations toujours plus efficaces et aptes à satisfaire les exigences en matière d'hygiène alimentaire et d'hydrologie.

SOMMAIRE

- PRÉSENTATION DU LDA 48.....pages 4 à 5
- FORMATIONS.....pages 6 à 11
- CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT.....pages 12 à 13
- ANALYSES.....pages 14 à 16
- LOCATION DE THERMOMÈTRES.....page 17
- ACCÈS ET PLAN DE LOCALISATION.....page 18

Assistance - Formations - Analyses et Hygiène alimentaire HACCP

Professionnalisme et proximité

Des compétences reconnues, gage de sécurité

Un laboratoire public **accrédité par le Cofrac** (Comité français d'accréditation) consultable sur www.cofrac.fr.

Cette accréditation et les nombreux agréments ministériels* garantissent l'**efficience de nos méthodes de travail, la qualité de nos résultats** et notre volonté d'évoluer dans une démarche d'exigence en continu pour répondre aux attentes de nos interlocuteurs en toute **sécurité**.

Le Laboratoire départemental est certifié **QUALIOPI n°986510,** pour les actions de formation depuis juin 2022.

Un savoir-faire unique

Une **équipe de spécialistes** hautement qualifiés vous propose, dans le respect des procédures, une gamme complète de prestations réalisées sur site au moyen d'un **matériel performant**.

Une équipe d'experts dédiée à votre écoute pour établir une **relation de confiance** et accompagner chacun de nos clients de manière personnalisée.

* Domaines de l'agriculture, santé et environnement

Un service sur mesure

Le personnel du Laboratoire Départemental d'Analyses réalise intégralement toutes les prestations et assure un service "**clef en main**" :

Diagnostic hygiène, prélèvements, analyses, interprétations personnalisées (et non standardisées) adaptées au contexte particulier de nos clients, conseils, assistance, aide à l'élaboration de dossiers d'agréments sanitaires et plan de maîtrise sanitaire, et formations.

Le Laboratoire départemental est un service de proximité, qui fait preuve d'une très grande réactivité et disponibilité en toutes circonstances que ce soit en routine ou dans les situations d'urgence.

Des formations adaptées

En complément des visites régulières sur site, votre spécialiste LDA propose un programme de formations privilégiant une **approche pratique et concrète** : hygiène alimentaire, bonnes pratiques, mise en place de l'HACCP (système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers). Les formations nutrition et équilibre alimentaire peuvent être réalisées sur demande.

Ces formations permettent à chacun d'acquérir et de **se perfectionner** sur les principes essentiels de l'hygiène en milieu alimentaire et offrent la garantie de l'application des procédures à adopter.

Selon vos besoins, l'équipe du LDA adapte des programmes de formation et ses séquences pédagogiques. Les programmes sont valables pour les formations intra et inter-entreprises. Déclaration d'activité enregistrée sous le n° **91 48 00250 48** (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État).

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez contacter le LDA 48 afin de pouvoir répondre à votre besoin.

Les tarifs, planning et bulletin d'inscription sont disponibles sur la page formation du site internet du LDA 48 : **https://lda.lozere.fr/formation.html ou en flashant le QRcode ci-contre.**

DATE
À définir

DURÉE
1/2 journée
3 à 4 h selon demande

LIEU DU STAGE
Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS
12 maximum

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN ALIMENTAIRE

Public concerné

Professionnels du secteur alimentaire : restauration collective et commerciale, métiers de bouche, industrie, distribution...

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel aux risques microbiens,
- Identifier et appliquer les connaissances concernant les bonnes pratiques d'hygiène,
- Distinguer et évaluer les différentes règles d'hygiène à mettre en oeuvre pour garantir la sécurité des aliments.

Méthode pédagogique

Présentation par vidéoprojecteur,
Illustration avec des photos numériques,
Formation aux techniques de lavage des mains (hygikit)
Géloses de contact.

Validation des acquis

L'évaluation des stagiaires s'effectue tout au long de la formation par des questions dispensées par le formateur.
A l'issue de la formation, une attestation nominative sera délivrée.

Programme

Le monde microbien
- Les micro-organismes dans le monde vivant,
- Les sources de contamination environnementales et humaines.
- Les facteurs influençant la multiplication des bactéries.

L'hygiène des opérations
- La marche en avant dans le temps et dans l'espace,
- Les bonnes pratiques d'hygiène du personnel et des opérations (réception, maitrise des températures),
- La traçabilité (ascendante et descendante).

Nettoyage et désinfection
- Les étapes du nettoyage / désinfection,
- L'efficacité du nettoyage et de la désinfection,
- Les produits et le matériel de nettoyage et désinfection,
- Ce qu'il ne faut pas faire,
- Le plan de nettoyage / désinfection et la fiche de suivi des opérations.

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE LORS DE L'ÉLABORATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Public concerné

Professionnels intervenant dans l'élaboration des produits alimentaires : restauration collective (cuisine centrale et autonome) et commerciale, métiers de bouche, industrie...

Objectifs pédagogiques

- Lister la réglementation en vigueur,
- Identifier et appliquer les connaissances concernant les bonnes pratiques d'hygiène,
- Distinguer et évaluer les différentes règles d'hygiène à mettre en œuvre pour garantir la sécurité des aliments.

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires,
Réponse aux interrogations concrètes des participants,
Illustration avec des photos numériques,
Formation aux techniques de lavage des mains (Hygikit),
Géloses contact.

Validation des acquis

L'évaluation des stagiaires s'effectue tout au long de la formation par des questions dispensées par le formateur.
Un questionnaire d'évaluation des acquis sera remis en début et fin de formation.
A l'issue de la formation, une attestation nominative sera délivrée.

Programme

- La réglementation française et européenne (Paquet hygiène)
- Hygiène des locaux et du matériel : sources de contamination, marche en avant, séparation des secteurs...
- Hygiène du personnel : lavage des mains, tenue de travail, ...
- Hygiène des opérations : stockage des denrées alimentaires, respect de la chaîne du froid et du chaud, conservation des plats témoins...
- Le nettoyage et la désinfection : les étapes, les paramètres d'efficacité, le plan de nettoyage / désinfection...
- Les auto-contrôles : contrôle des températures, gestion des non conformités, auto-contrôles bactériologiques...
- La traçabilité : définition et objectifs, la traçabilité ascendante et descendante...

Formations

DATE
À définir

DURÉE
7 heures

LIEU DU STAGE
Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS
12 maximum

Formations

DATE
À définir

DURÉE
1/2 journée
3 à 4 h selon demande

LIEU DU STAGE
Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS
12 maximum

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE LORS DE LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Public concerné

Professionnels intervenant dans la distribution des repas: restauration collective [cuisine satellite) et commerciale...

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser le personnel aux risques microbiens,
- Identifier et appliquer les connaissances concernant les bonnes pratiques d'hygiène,
-Distinguer et évaluer les différentes règles d'hygiène à mettre en œuvre pour garantir la sécurité des aliments.

Programme

- Les principales bactéries alimentaires : aliments concernés, sources de contamination,
- La multiplication microbienne: vitesse de reproduction, croissance, facteurs d'influence [TEMPO],
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives [TIAC],
- Hygiène du personnel : lavage des mains, tenue de travail...
-Hygiène des opérations: stockage des denrées alimentaires, respect de la chaîne du froid et du chaud, réchauffage, conservation des plats témoins et des denrées non distribuées ...
- Le nettoyage et la désinfection : les étapes, les paramètres d'efficacité, le plan de nettoyage/ désinfection...

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants. Illustration avec des photos numériques, Formation aux techniques de lavage des mains [Hygikit) Géloses contact.

Validation des acquis

L'évaluation des stagiaires s'effectue tout au long de la formation par des questions dispensées par le formateur. A l'issue de la formation, une attestation nominative sera délivrée.

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET H.A.C.C.P.

Public concerné

Toute personne impliquée dans la rédaction et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire: encadrement, responsable, personnel de fabrication...

Objectifs pédagogiques

- Décrire le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Identifier et appliquer les connaissances concernant les bonnes pratiques d'hygiène,
- Distinguer et évaluer les différentes règles d'hygiène à mettre en œuvre pour garantir la sécurité des aliments,
- Construire et mettre en œuvre une démarche HACCP et un système de traçabilité fiable.

Validation des acquis

L'évaluation des stagiaires s'effectue tout au long de la formation par des questions dispensées par le formateur. Un questionnaire d'évaluation des acquis sera remis en début et fin de formation. A l'issue de la formation, une attestation nominative sera délivrée.

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants. Illustration avec des photos numériques, Hygikit : formation aux techniques de lavage des mains, géloses contact.

Programme

- Le Plan de Maîtrise Sanitaire: définition et contenu détaillé, organisation documentaire,
- Les bonnes pratiques d'hygiène: hygiène du personnel, hygiène des opérations, nettoyage/ désinfection ...
- La démarche HACCP : les 7 principes avec l'analyse des dangers et le suivi des points critiques...
- La traçabilité : réglementation, traçabilité ascendante et descendante.

Formations

DATE
À définir

DURÉE
7 heures

LIEU DU STAGE
Au sein de votre établissement "en intra" ou à Mende "en inter"

PARTICIPANTS
12 maximum

DATE
À définir

DURÉE
7 heures

LIEU DU STAGE
Au sein de votre établissement «en intra» ou à Mende «en inter»

PARTICIPANTS
12 maximum

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET H.A.C.C.P.

Public concerné

Toute personne impliquée dans la maîtrise des règles d'hygiène et la mise en place de la méthode HACCP : encadrement, responsable, personnel de cuisine...

Objectifs pédagogiques

- Identifier et appliquer les connaissances concernant les bonnes pratiques d'hygiène,
- Distinguer et évaluer les diffrentes règles d'hygiène à mettre en œuvre pour garantir la sécurité des aliments
- Construire et mettre en œuvre une démarche HACCP et un système de traçabilité fiable.

Programme

- Les bonnes pratiques d'hygiène : hygiène du personnel, hygiène des opérations, nettoyage / désinfection...
- La démarche HACCP : les 12 étapes et les 7 principes avec l'analyse des dangers et le suivi des points critiques.
- La traçabilité : la réglementation, la traçabilité ascendante et descendante en restauration collective...

Méthode pédagogique

Vidéoprojection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants. Illustration avec des photos numériques ou vidéos. Formation aux techniques de lavage des mains (Hygikit) Géloses contact.

Validation des acquis

L'évaluation des stagiaires s'effectue tout au long de la formation par des questions dispensées par le formateur. Un questionnaire d'évaluation des acquis sera remis en début et fin de formation. A l'issue de la formation, une attestation nominative sera délivrée.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION TRADITIONNELLE

Public concerné

Professionnels du secteur de la restauration traditionnelle (cuisine et service)...

Objectifs pédagogiques

- Reconnaître les dangers en hygiène alimentaire
- Identifier et appliquer les connaissances concernant les bonnes pratiques d'hygiène,
- Distinguer et évaluer les différentes règles d'hygiène à mettre en oeuvre pour garantir la sécurité des aliments,
- Gérer la marche en avant dans le temps et dans l'espace.

Programme

- Le monde microbien : les micro-organismes, les sources de contamination, la multiplication microbienne ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène du personnel : hygiène du personnel, lavage des mains, tenue de travail, mauvaises habitudes en restauration ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène des opérations : la marche en avant, la séparation des secteurs, les BPH par étape ;
-Le nettoyage / désinfection : définitions, étapes, consignes ;
- La traçabilité : les informations à afficher et à conserver.

Méthode pédagogique

- Présentation par vidéoprojecteur, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponses concrètes aux interrogations des participants.
- Illustration avec des photos numériques,
- Hygikit (Glogerm) : Formation aux techniques de lavage des mains,
- géloses contact.

Validation des acquis

L'évaluation des stagiaires s'effectue tout au long de la formation par des questions dispensées par le formateur. Un questionnaire d'évaluation des acquis sera remis en début et fin de formation. A l'issue de la formation, une attestation nominative sera délivrée.

Formations

DATE
À définir

DURÉE
7 heures

LIEU DU STAGE
Au sein de votre établissement «en intra» ou à Mende «en inter»

PARTICIPANTS
12 maximum

Conseils & accompagnement

DATE
À définir

DURÉE
1 à 4 heures

LIEU
Au sein de votre établissement

AUDIT / DIAGNOSTIC HYGIÈNE

Public concerné

Professionnels du secteur alimentaire : restauration collective et commerciale, métiers de bouche, industrie, distribution...

Objectifs pédagogiques

- Évaluer le niveau d'hygiène pratiqué sur site et s'assurer du respect de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire.
- Réaliser un état des lieux des pratiques d'hygiène et de fabrication sur l'ensemble de l'établissement en cours d'activité.

Un compte rendu, reprenant les points positifs et les points à améliorer observés lors de la visite, est transmis de manière systématique à l'établissement.

AIDE A L'ÉLABORATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Public concerné

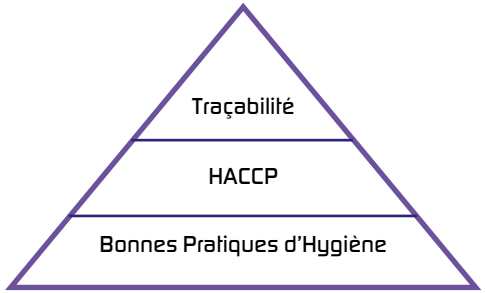
Toute personne impliquée dans l'élaboration et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire : encadrement, responsable, personnel de fabrication...

Objectif

- Accompagnement lors de l'élaboration du contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire en collaboration avec le personnel de l'établissement
- Appui dans la rédaction des procédures et documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire (Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP et traçabilité).

Le LDA48 propose également un accompagnement lors de la conception ou le renouvellement de votre dossier d'agrément sanitaire.

Contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire



Conseils & accompagnement

DATE
À définir

DURÉE
variable selon l'établissement

LIEU
Au sein de votre établissement

ANALYSES ALIMENTAIRES

Le LDA 48 propose deux types de prestations :

	Primo Pack Suivi hygiène	Pack hygiène Suivi hygiène renforcé
État des lieux des pratiques d'hygiène	Check up hygiène de 30 minutes	Diagnostic hygiène de 3 à 4 heures
Prélèvements portant sur 2 produits alimentaires et 4 surfaces par passage	oui	oui
Analyses bactériologiques appliquées à ces prélèvements et réalisées conformément aux normes AFNOR en vigueur	oui	oui
Rapport d'essai à chaque série d'analyses avec **assistance et conseils** en cas de résultats non conformes (les résultats sont rendus sous logo COFRAC pour toutes les analyses accréditées).	oui	oui
Bilan annuel des résultats d'analyses	non	oui
Fréquence de passage	au choix	4, 6, 9 ou 12 interventions annuelles

ANALYSES DE L'EAU

POTABILITÉ

Prélèvement et analyse bactériologique de l'eau destinée à la consommation humaine, en sortie cuisine (légumerie...), en production (atelier...) ou en salle de restauration (fontaine à eau...).

Les germes recherchés pour la potabilité sont les suivants :

- Micro-organismes revivifiables à 22°C
- Micro-organismes revivifiables à 36°C
- *Escherichia coli*
- Entérocoques fécaux
- Bactéries coliformes

ANALYSES DE L'EAU

Légionelles

Définition :

Les légionelles sont des bactéries naturellement présentes dans l'eau, responsables d'une maladie respiratoire (la legionellose). L'infection par la légionelle résulte de l'inhalation de gouttelettes d'eau contaminées.
Ces bactéries colonisent les réseaux de distribution d'eau notamment les réseaux d'eau chaude sanitaire ainsi que les tours aéro-réfrigérantes, les humidificateurs, les bains bouillonnants et divers autres dispositifs contenant de l'eau tiède.
Les légionelles se développent et prolifèrent dans l'eau stagnante, lorsque la température est comprise entre 25 et 45 °C et en présence de dépôts de tartre ou de résidus métalliques comme le fer ou le zinc.

Réglementation :

Selon l'arrêté du 1er février 2010, les **prélèvements** et **analyses de légionelles** doivent être réalisés au **minimum une fois an** par un **laboratoire accrédité** par le Cofrac dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Les établissements à risque sont les bâtiments recevant du public, équipés d'installations collectives :
- Les établissements de santé (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite...)
- Les établissements sociaux et médico-sociaux
- Les établissements pénitentiaires
- Les hôtels et résidences de tourisme (centre de vacances, gîtes, maison d'hôtes...)
- Les campings
- Les autres établissements recevant du public et possédant des points d'usage à risque (douches, douchettes, bains à remous ou à jets...) : établissements scolaires, centres de loisirs et sportifs, entreprises équipées de douches collectives...

Le LDA 48 est accrédité par le Cofrac pour les prélèvements instantanés des eaux chaudes sanitaires et des tours aéro-réfrigérantes selon le fascicule AFNOR – FDT 90-522 (prise d'un échantillon unique à chaque point de prélèvement).
- L'analyse de légionelles par la méthode dite de culture, en 10 jours, selon la norme NF T90-431.

LOCATION DE THERMOMÈTRES

Location de thermomètres comprenant deux vérifications métrologiques annuelles et le remplacement du matériel défectueux en cas de dérive.

Les thermomètres proposés sont les suivants :

Thermomètre mini / maxi

Idéal pour le contrôle des températures positives et négatives dans les enceintes frigorifiques.

Thermomètre à sonde

Idéal pour le contrôle de la température à cœur des préparations froides et chaudes.

Accès et plan de localisation

Prendre la direction Chabrits zone artisanale, passer le pont puis le feu rouge, continuer jusqu'au 2ème giratoire, continuer tout droit , la rue du Gévaudan est la première à gauche. Le LDA 48 est le grand bâtiment gris.

Laboratoire Départemental d'Analyses

Du lundi au vendredi 8 h - 12 h / 13 h 15 - 17 h

Hygiène alimentaire et HACCP
haccp@lozere.fr

Eau potable – légionelles
prelevement@lozere.fr

Rue du Gévaudan - 48000 MENDE
Tél. 04 66 65 72 10
Email : lda@lozere.fr
www.lda.lozere.fr