Qualité des aliments

Les techniciens du secteur Hygiène Alimentaire et Environnement réalisent des analyses des denrées alimentaires pour :

• la mise en évidence d'agents responsables d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective,
• les plans de surveillance et de contrôle nationaux (phycotoxines, micro-organismes pathogènes…),
• les autocontrôles des usagers du LDA76 et en particulier des collèges du Département de Seine-Maritime,
• analyse microbiologiques sur produits alimentaires à tous les stades de la fabrication,
• analyses microbiologiques sur eaux douces, eaux résiduaires et eaux chaudes sanitaires,
• mesure de l'activité des radionucléides émetteurs ? dans les produits animaux et les denrées alimentaires, destinées à l'homme ou aux animaux
• études de vieillissement et validation de durée de vie microbiologique de produits alimentaires,
• audit Hygiène et HACCP,
• analyse d'amendement organique (compost).

Le LDA76 propose à ses usagers pour les différentes matrices soumises à analyses bactériologiques des critères d'analyse issus des règlements ((CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004 et 2073/2005 modifié), des références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés définis par l'interprofession, par le Ministère chargé de l'Agriculture et par les avis de l'ANSES

Téléchargements

• Catalogue général des prestations en vigueur
• Recommandations prélèvement de peu de cou salmonelle et campylobacter
• critères-microbiologiques-distribution-artisan-traiteur-17-05-2019.pdf
• critères-microbiologiques-fin-de-fabrication-au-17-05-2019.pdf
• recommandations-en-matiere-de-prelevements-destines-au-service-radiobiologie-23-11-16.pdf
• critères-microbiologiques-restauration-collective-au-17-05-2019.pdf
• demande-danalyse-hygiène-alimentaire-e7xrcp01.pdf
• Recommandations Prélèvement eaux recherche légionelle
• Recommandations Prélèvement eaux potable au 1er jet
• critères-microbiologiques-distribution-17-05-2019.pdf