

PRINCIPAUX CLIENTS

- ◆ Collectivités
- ◆ Artisans des métiers de bouche
- ◆ Restaurateurs
- ◆ GDS (Groupement de Défense Sanitaire)
- ◆ SQE (Service Qualité de l'Eau)
- ◆ Industriels
- ◆ Particuliers
- ◆ Services de l'état (DDETS-PP, DDT)
- ◆ Abattoirs

Professionnels des métiers de bouche, industriels, collectivités,
n'hésitez pas à nous contacter pour vos analyses d'autosurveillance, vos diagnostics hygiénoscopiques ou pour du conseil.

NOS AGRÉMENTS

Le LDA 41 est agréé par :

- ◆ le ministère en charge de l'agriculture.
- ◆ le ministère en charge de la santé.
- ◆ le ministère en charge de l'environnement.

QUELQUES CHIFFRES-CLÉS

65 000
analyses par an

700
clients

20
agents



08-2019 / CD41 / Crédits photos : © Adobe Stock

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LOIR-ET-CHER



LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES
4 rue Louis Bodin
41000 BLOIS Cedex
Tél. 02 54 55 74 40
sec.laboratoire@departement41.fr



Une veille au quotidien
au service de tous



www.departement41.fr

« Une mission : participer à la veille sur la santé publique et l'environnement »

Le **Laboratoire Départemental d'Analyses 41**, accrédité COFRAC, assure un contrôle de la qualité de l'hygiène alimentaire pour le compte des collectivités, des artisans ou des industriels. Les analyses microbiologiques effectuées sont sous assurance Qualité.



MISSIONS PRINCIPALES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ Analyses microbiologiques pour le compte des restaurateurs et des industriels, d'artisans des métiers de bouche et de producteurs.
- ◆ Suivi de la qualité microbiologique des collèges publics de Loir-et-Cher.
- ◆ Analyse des surfaces.
- ◆ Analyses des produits laitiers et des viandes d'abattoirs pour le compte du Groupement de Défense Sanitaire.
- ◆ Recherche de larves de trichines (porcs, sangliers, chevaux).

CONSEIL ET FORMATIONS

- ◆ Réalisation de diagnostics des laboratoires de fabrication des métiers de bouche.
- ◆ Formations aux bonnes pratiques d'hygiène.
- ◆ Aide à l'analyse des points critiques en entreprise (H.A.C.C.P.).

ANALYSES D'EAU

Le laboratoire dispose d'une unité technique hydrologie qui assure des analyses de potabilité des eaux d'alimentation, de loisirs et d'eaux chaudes sanitaires.

Dans le cadre du contrôle de la santé et de l'environnement, elle réalise ainsi des analyses bactériologiques et physico-chimiques sur des eaux de puits, de forage, de rejets industriels et urbains, et assure le suivi analytique de stations d'épuration.

Le laboratoire assure également le suivi des circuits d'eaux chaudes sanitaires par la recherche de légionelles.



COMPÉTENCES

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- ◆ Compétences techniques dans les domaines de la bactériologie alimentaire, les bonnes pratiques d'hygiène et de laboratoire.
- ◆ Maîtrise de la technique de prélèvements et d'analyses de terrain.
- ◆ Connaissance de la réglementation et les normes en vigueur.

NOS ATOUTS

- ◆ Autonomie
- ◆ Disponibilité
- ◆ Rigueur
- ◆ Proximité

