



Nos Objectifs

GARANTIR ENSEMBLE LA SECURITE ALIMENTAIRE
APPLIQUER LES EXIGENCES DU PAQUET HYGIENE
PREVENIR LES RISQUES ALIMENTAIRES

PREVENIR LES RISQUES LIES AU DEVELOPPEMENT DES LEGIONELLES
SUR LE RESEAU D'EAU CHAUDE SANITAIRE

ANALYSES D'EAUX DE RESEAU

Les domaines de prestations

Analyses microbiologiques :

Analyses Agro-alimentaire
Analyses d'Environnement
Analyses d'eaux de réseau
Analyses Légionelles
Analyses air ambiant

Formation et Conseil :

Visites Techniques et Audits Hygiène Alimentaires
Formation au PAQUET HYGIENE-HACCP-PMS-GBPH
Formations au Carnet Sanitaire Légionelles

PRESENTATION DU LABORATOIRE BIOVAL

<p><u>Nos coordonnées</u></p> <p>152 bis, avenue Général De Gaulle BP 80029 17430 Tonnay-Charente Tél : 05 46 82 38 55 Fax : 05 46 82 38 65 Site internet : www.bioval.fr</p>	<p><u>Administratif et technique</u> : lab.bioval@wanadoo.fr</p> <p><u>Qualité</u> : qualite.bioval@wanadoo.fr</p>
--	--

NOTRE STATUT

SCOPARL LABORATOIRE BIOVAL

SARL au capital de 33000 €

RCS B 379 003 361 (90B40)

APE 7120 B

Siret : 379 003 361 000 35

Ressources humaines : 15 salariés.

NOTRE HISTORIQUE

Créé en juillet 1990, BIOVAL est un laboratoire de prévention alimentaire et environnementale indépendant. Le laboratoire peut être visité sur simple rendez-vous avec la direction.

1990 : Création du Laboratoire BIOVAL à Blaye par Mr Huchon Responsable du laboratoire médical
1999 : Regroupement des laboratoires BIOVAL, Agrolab et Bio2A,
2000 : Délocalisation à Tonnay-Charente (17), construction de l'actuel laboratoire à Tonnay-Charente
2002 : Obtention de l'accréditation COFRAC programme 59
2004 : Obtention de l'accréditation COFRAC programme 100-2
2007 : Renouvellement de l'accréditation COFRAC programme 59 et programme 100-2
2010 : Décembre, le laboratoire BIOVAL a changé son statut (SARL SCOP)
2011 : Extension à l'accréditation COFRAC des différents programmes d'accréditation
LAB GTA 59 : analyses bactériologie alimentaire (sur les analyses microbiologiques de produits et environnement agro-alimentaires)
LAB GTA 23 : analyses microbiologie des eaux et prélèvements
2014 : Le laboratoire BIOVAL intègre RFL (Réseau France Labo) le regroupement d'un réseau de laboratoires indépendants et régionaux (12 laboratoires COFRAC; 15 sites en France ; 16000 clients ; 60 préleveurs ; 250 personnes à votre service).
2016 : Audit de renouvellement COFRAC en octobre 2016 : le renouvellement de l'accréditation COFRAC a été effectué avec en conclusion un avis favorable.
2017 : L'accréditation COFRAC porte sur différents programmes d'accréditation :
LAB GTA 59 : analyses bactériologie alimentaire (sur les analyses microbiologiques de produits et environnement agro-alimentaires)
LAB GTA 23 : analyses microbiologie des eaux
LAB GTA 29 : prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques
2018 : Date de prise d'effet de la dernière version d'accréditation : 23/03/2018
Date de fin de validité de l'accréditation LAB GTA 59 / LAB GTA 23 / LAB GTA 29 : 31/12/2021.
2019 : Date du dernier audit d'accréditation : début avril 2019.

NOS SERVICES ET DOMAINES D'ACTIVITE

Le Laboratoire Bioval est prestataire de services pour les besoins des industriels de l'agroalimentaire, des ateliers de découpe, des artisans des métiers de bouche, des restaurateurs, des établissements de restauration collective (cantines scolaires, cuisines centrales, maisons de retraite, centres hospitaliers, etc.) et des particuliers.

Expérimentée dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire et environnementale, l'équipe du Laboratoire Bioval vous propose une offre complète : analyses, formations, conseils et audits. Confidentialité et services fiables, personnalisés en fonction de vos besoins d'autocontrôles, sont les garanties de notre société.

NOTRE SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'activité du laboratoire recouvre 7 départements dans le Grand Sud-Ouest : La Gironde, Le Lot-et-Garonne, La Charente, la Charente-Maritime, La Vendée, Deux-Sèvres et la Vienne.

En tout, ce sont plus de 1000 clients qui ont fait confiance au Laboratoire Bioval pour la réalisation de prélèvements, d'analyses, d'audits et de formations.



NOTRE RESEAU DE LABORATOIRES RFL - RESEAU FRANCE LABO

En 2014, le laboratoire BIOVAL intègre RFL (Réseau France Labo) le regroupement d'un réseau de laboratoires indépendants et régionaux



EN CHIFFRES :

12 laboratoires COFRAC indépendants et régionaux

15 sites en France

16000 clients

60 préleveurs couvrant l'ensemble du territoire

250 personnes à votre service

RFL - Réseau France Labo - 30, route de Saint Cyr – 45640 SANDILLON

NOS CLIENTS

Nous suivons plus de 1000 établissements :

Communauté d'Agglomération d'ANGOULEME (écoles, crèches, cuisines centrales,...) (2014-2017)(2018-2021)
Des communautés de communes (départements 16, 17, 33, 79, 85)
AGAPE 17 : Des LYCEES de Charente Maritime (2012-2015) (alimentaire et légionelles)
AGAPE 79 : LYCEES des Deux-Sèvres (2015-2019) (légionelles)
MAIRIE de NIORT (2017-2019) (légionelles)
ADAPEI 17 /ADEI 17/ ADAPEI 79 /ADAPEI 86/APAJH 86 (2018-2020)

Des cuisines centrales :
AQUITAINE DE RESTAURATION sur la GIRONDE (2010-2019),
Bègles (2007-2018), Talence (2010-2016), Libourne (2014-2018), BRUGES (2015-2017-2020),
ALIUM BORDEAUX (2015-2018-2021),
LOGHOS (les Cliniques sur BORDEAUX NORD) (2015-2018-2021),
Rochefort (2005-2020), Hôpital de Royan (2012-2019), CMR de La Roche sur Yon (2010-2020), CCAS de La Roche sur Yon (2017-2019) ...

Sociétés de maintenance de système de chauffage (légionelles) :
SAVELYS, HERVE THERMIQUE, RESONET, COFELY, BRUNET

Plusieurs hôpitaux et cliniques (LOGHOS cliniques BORDEAUX NORD, Marmande, Blaye, Rochefort)

Plusieurs Industriels de Charente-Maritime : FUMOIR DE SAINTONGE, SCACHAP, ERNEST GLACIER...
Plusieurs Industriels de Vendée et autres : PETITGAS, SIALE, SAVEL...
Plusieurs Industriels des Gironde : PHUC LOC, EURASIE, TROPICANA ...

Fédération des Bouchers de la Charente Maritime,
Fédération des Bouchers Charcutiers des Deux-Sèvres,
Fédération des Boulangers Pâtisseries de la Charente Maritime,
UMIH,
CPIH 16, cercles hôteliers de Charente, de Charente maritime,
Fédération des Bouchers de la Gironde,
Fédération des campings de plein air du 17 et du 85 (légionelles)

Les maisons d'arrêt DISP de Bordeaux (départements 16, 17, 19, 23, 24, 33, 47,64, 79, 87) : Les analyses et Diagnostic Légionelles (2012-2015, 2017)- CRS19 (2016-2018)- Ecole Gendarmerie de ROCHEFORT

Des centaines de Maisons de Retraite sur la Charente-Maritime et de la Gironde (alimentaire et légionelles)

Des établissements scolaires, services techniques et des bâtiments, centres sportifs sur la Charente-Maritime: LA ROCHELLE, SAINTES, ROCHEFORT, TONNAY-CHARENTE, SAUJON, ROYAN, FOURAS, ...

Des établissements scolaires, services techniques et des bâtiments, centres sportifs, campings sur la Vendée : LA ROCHE S/YON, LES SABLES D'OLONNE, SAINT JEAN DE MONTS, BEAULIEU, CHATEAU D'OLONNE ...

Des Hôtels, centres de loisirs, centres de vacances, campings municipaux et privés, ADAPEI, ESAT, MFR, IMP, IGESA

Grandes et moyennes surfaces de Charente maritime : cafétérias LECLERC, VIVAL, BIOCOOP

Plusieurs abattoirs, ateliers de découpe de volailles de la Gironde, la Charente-Maritime et la Charente.

NOS EFFECTIFS

Le laboratoire peut être visité sur simple rendez-vous avec la direction.

Service ADMINISTRATIF	Service QUALITE METROLOGIE	Service TECHNIQUE LABORATOIRE	Service ENVIRONNEMENT
<p>Direction - Gérance <i>Céline BOYER</i></p> <p>Secrétaire comptable et responsable informatique <i>Eve CHARRIER</i></p> <p>Agent commercial <i>Michel BAZIN</i></p>	<p>Responsable qualité <i>Céline BOYER</i> qualite.bioval@wanadoo.fr</p> <p>Responsable métrologie <i>Céline BOYER</i></p>	<p>Responsable technique <i>Francesca BIARD</i></p> <p>Responsable gestion des stocks <i>Marine GARÇON</i></p> <p>5 Techniciennes de laboratoire (2 à 18 ans d'expérience)</p>	<p>Engagement de la Direction <i>Céline BOYER</i></p> <p>Responsable HSE <i>Audrey LARUE</i></p>

NIVEAU D'ETUDES :

Minimum bac+2 à ingénieur

NOTRE ORGANISATION GENERALE

L'organisation générale du laboratoire est définie par l'organigramme ci-après :

Service FORMATION et CONSEIL	Service PRELEVEMENT et SUIVI SUR SITE
<p><u>Céline BOYER</u> Responsable du Laboratoire BIOVAL depuis 2005- Gérante 2010 Formatrice en hygiène depuis 2002. Conseil et Assistance technique alimentaire et environnemental. Audit sur site.</p> <p><u>Michel BAZIN</u> 17 ans d'expérience en hygiène alimentaire et environnement Conseil et Assistance technique alimentaire et environnemental Audit sur site.</p>	<p><u>Olivier DUC</u> 24 ans d'expérience (prélèvements et visite technique)</p> <p><u>Frédéric LEDUC</u> 21 ans d'expérience (prélèvements et visite technique)</p> <p><u>Wilfried HERBERT</u> 18 ans d'expérience (prélèvements et visite technique)</p> <p><u>Caroline BOUESSE</u> 16 ans d'expérience (prélèvements et visite technique)</p> <p><u>Christelle SANCHEZ</u> 17 ans d'expérience (prélèvements et visite technique)</p> <p><u>Fabrice FREMONDEAU</u> 8 ans d'expérience (prélèvements et visite technique)</p> <p><u>LAURA HUYGHE</u> 4 ans d'expérience (prélèvements et visite technique)</p>

NOTRE MANUEL ET SYSTEME QUALITE

Notre Manuel qualité est le document de référence du laboratoire BIOVAL.

L'équipe BIOVAL s'engage à :

- être à l'écoute des clients,
- réaliser les prestations d'analyses et de conseil par du personnel qualifié et habilité,
- fournir les résultats et alertes dans les délais annoncés,
- prendre les dispositions adéquates en cas de résultats pathogènes.

Le Système Qualité du laboratoire Bioval décrit les dispositions prises pour satisfaire aux prescriptions générales :

- de la norme NF EN ISO/CEI 17025,
- du COFRAC,
- des différents programmes d'accréditation
- des normes spécifiques relatives aux essais et prélèvements.

Tout notre matériel de microbiologie et nos équipements de mesure sont soumis à la métrologie et répondent aux exigences du référentiel NF EN ISO / CEI 17 025.

Le laboratoire utilise les normes validées par l'AFNOR, spécifiques à chaque type de matrice.

NOS ACCREDITATIONS

Le laboratoire est accrédité COFRAC sous le référentiel NF EN ISO/CEI 17025 (Convention n°1-1320, Portée d'accréditation consultable sur le site www.cofrac.fr).

Le laboratoire est accrédité COFRAC (Convention n°1-1320) aux programmes :

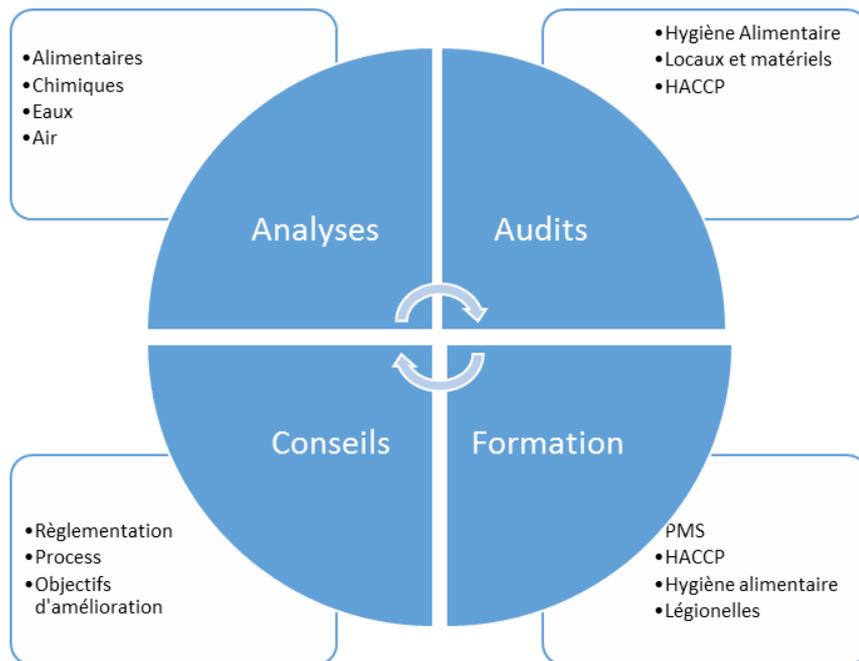
- LAB GTA 59 : analyses bactériologie alimentaire (sur les analyses microbiologiques de produits et environnement agro-alimentaires)
- LAB GTA 23 : analyses microbiologie des eaux et les analyses Légionelles
- LAB GTA 29 : prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques

Dans un souci de qualité permanente, le laboratoire participe régulièrement aux essais inter-comparaisons :

Le réseau RAEMA pour les analyses microbiologiques alimentaires.

Le réseau AGLAE pour les analyses microbiologiques des eaux

NOS PRESTATIONS



LES COMPETENCES DE NOTRE LABORATOIRE

Le laboratoire BIOVAL s'engage à n'accepter les échantillons que si les essais peuvent être réalisés dans les meilleures conditions.

Le laboratoire assure la traçabilité des échantillons du prélèvement aux résultats d'analyse.

La gestion des informations est réalisée sur un réseau informatique sécurisé avec logiciel spécifique.

Un système de codification des échantillons garanti la confidentialité et la neutralité du système analytique.

Le laboratoire assure et garanti la compétence de l'ensemble du personnel technique et d'encadrement, par des formations régulières et par des habilitations annuelles.

Le laboratoire assure l'analyse alimentaire et d'eaux d'environ 20 000 échantillons annuels.

Les échantillons sont prélevés et acheminés directement au laboratoire Bioval par nos soins.

Le bulletin d'analyse reprend l'ensemble des informations de traçabilité, il mentionne la méthode analytique employée, les critères utilisés et les commentaires d'interprétation des résultats.

LES MOYENS MATERIELS DE NOTRE LABORATOIRE

Locaux :

Nos locaux et nos équipements occupent une surface de 400m² dont la partie technique est organisée en 6 zones respectant le principe de "la marche en avant".

Moyens de production :

Le laboratoire dispose de tout l'équipement nécessaire aux analyses (centrale métrologique, balances, thermomètres, réfrigérateurs, dilumat, stomacher, étuves, bains-marie, autoclaves, microscope électronique, pipettes, verrerie diverse...), aux prélèvements (contrat de location de voiture, containers réfrigérés, glacières, thermo-boutons, thermomètres, ...) et répondant aux exigences normatives.

Equipements informatiques :

Tous les investissements en matière informatique et logiciel ont été engagé. Le matériel informatique est en location bail et renouvelé à neuf tous les 3 ans.

Les licences des logiciels comptabilité, paie, lim's laboratoire sont régulièrement renouvelées.

NOS MOYENS EN PRELEVEMENTS ET MOYENS DE TRANSPORT

Le groupe de techniciens préleveurs est équipé de :

- ❑ · sept véhicules neufs dotés de réfrigérateur (+3°C), de GPS,
- ❑ · de thermo-boutons enregistreurs de température en continu,
- ❑ · de téléphones portables,
- ❑ · du matériel de prélèvement (blouse, gants, flaconnage spécifique, glacière et plaque eutectique, de cuillères jetables, de lingettes désinfectantes, de gants jetables, de sacs stomachers stériles, de gel hydro-alcoolique...),
- ❑ · de thermomètre soumis à contrôle métrologique.

Les techniciens respectent les règles de sécurité et d'hygiène de travail.

Dès leur arrivée dans l'établissement, les techniciens préleveurs signalent leur présence à l'accueil de l'établissement, ou au responsable du service de restauration.

Les techniciens veillent à ne pas gêner les usagers des bâtiments selon leurs spécificités.

Ils prennent toutes dispositions nécessaires pour ne risquer aucune détérioration des locaux et équipements présents dans les établissements contrôlés.

Les techniciens préleveurs entrant dans des locaux des services de restauration sont revêtus d'une tenue complète adaptée (blouse, sur-chaussures, charlotte, et masque bucco-nasal si besoin). Les échantillons sont prélevés sur site par nos techniciens formés et habilités en matière de prélèvements à visée microbiologique.

Le mode de prélèvement est formalisé et écrit dans des fiches d'instructions et de procédures dont l'application a été contrôlée par le COFRAC.

Une fiche d'enregistrement précise l'ensemble des éléments de traçabilité nécessaires.

Un planning de prélèvement est mis en place au préalable et conjointement aux exigences clients.

Les échantillons sont acheminés directement au centre d'analyses de Tonnav-Charente sous température dirigée, enregistrée en continu et contrôlée dans les conditions optimales de conservation et de maîtrise des risques.

Des prélèvements complémentaires en urgence pourront être réalisés suite à des actions correctives ou sur demande spécifique.

Aucune congélation n'est réalisée avant l'analyse.

NOTRE PRISE EN CHARGE DES ECHANTILLONS

Les échantillons sont acheminés au laboratoire puis stockés dans des réfrigérateurs spécifiques jusqu'à la prise en charge pour analyse (sauf pour les analyses légionelles selon la norme NFT 90-431).

La température de ces enceintes est enregistrée en continu et contrôlé.

Tout défaut d'échantillon est signalé au client (température non-conforme, quantité insuffisante ou matrice endommagée).

Devenir de l'échantillon après analyse : les reliquats de denrées alimentaires sont stockés 6 jours au congélateur du laboratoire (si besoin d'un contre analyse et afin de garantir une traçabilité jusqu'au résultat validé).

LES COMPETENCES DE NOS TECHNICIENS ET NOTRE CONFIDENTIALITE

L'ensemble du personnel est tenu au secret professionnel, il n'est sujet à aucune pression susceptible d'avoir une répercussion sur la qualité des essais. Le laboratoire BIOVAL ne possède aucun lien de propriété avec ses clients et ne fait pas partie d'un organisme ayant d'autres activités.

Les techniciens préleveurs commentent à chaque visite les résultats du passage précédent. Cette visite s'accompagne d'une mission de conseil et d'évaluation des risques. Il est ouvert à toutes les questions sur les textes de loi en vigueur, sur les opérations de nettoyage, les mesures correctives à apporter, etc....

En complément, les responsables d'encadrement sont à votre disposition en continu et sur rendez vous pour toute action complémentaire.

Nos techniciens sont à même de vous conseiller et interpréter les résultats d'analyses sur chaque site lors de leur intervention.

NOS RESULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

Le rapport d'analyse d'hygiène alimentaire mentionne :

- L'identification du laboratoire,
- La date, la nature et le lieu du prélèvement,
- Les dates d'analyse, de fabrication, la date limite de consommation,
- Le fournisseur,
- Le numéro de lot,
- La température de prélèvement et du lieu de prélèvement
- L'état du produit (cru, cuit, chaud, froid, pasteurisé, refroidit, sous vide...),
- Les germes recherchés ou dénombrés
- La technique d'analyse utilisée,
- Les critères,
- La traçabilité de l'échantillon interne au laboratoire,
- Les résultats,
- La conclusion (déclaration de conformité aux critères choisis)
- L'identification du responsable du laboratoire et du service qualité du laboratoire,
- La signature du Responsable du laboratoire Céline BOYER, ou de la responsable Technique du laboratoire en cas d'absence.

Rendu des résultats validés

Les résultats confidentiels sont expédiés par courrier confidentiel dès leur validation.

Les résultats confidentiels sont transmis à en 1 ou plusieurs exemplaires et destinataires (selon votre besoin).

NOTRE ALERTE PATHOGENE

En cas de présence de germes pathogènes ou de dépassements des normes entraînant la corruption du produit échantillonné (au sens réglementaire), le laboratoire s'engage à informer le chef d'établissement dans les délais les plus brefs dès connaissance de la suspicion (téléphone, fax, Internet).

Le compte-rendu d'analyse pourra être accompagné d'observations sur l'origine d'une contamination éventuelle des denrées alimentaires et de l'eau. Le laboratoire proposera des mesures d'urgence à mettre en place pour y remédier sous forme de fiches d'actions correctives.

Les résultats satisfaisants et non satisfaisants définitifs des analyses seront expédiés, par courrier, aux responsables désignés, à l'adresse respective de l'établissement contrôlé, et transmis par courriel sur demande.

LA CONFIDENTIALITE DE NOS RESULTATS

Les résultats d'analyse validés sont envoyés par courrier confidentiel. Si besoin, ils peuvent être également envoyés par fax ou par mail.

Les résultats partiels non-conformes sont également communiqués par téléphone et/ou fax ou mail suivant la procédure mise en place avec le responsable d'établissement.

Le laboratoire s'engage à une confidentialité complète des résultats qui sont la propriété du client.

LA CONSULTATION DE NOS RESULTATS PAR INTERNET

Le laboratoire BIOVAL met à votre service un dispositif de consultation des résultats anonymes et sécurisé.

Les analyses sont disponibles à travers un compte client dont l'accès est sécurisé.

Les données sont extractibles et disponibles.

Les résultats peuvent être consultés en temps réel après première validation technique

NOTRE BILAN ANNUEL

Selon nécessité et à la demande du client, un bilan annuel peut être organisé.

Cette réunion ne peut pas être considérée comme une formation à l'hygiène alimentaire du personnel (Le laboratoire étant un organisme de formation).

NOS STATISTIQUES DES RESULTATS

Un bilan des analyses réalisées pendant l'année peut nous être demandé.

Il s'agit d'une étude statistique des résultats sous forme de tableaux synthétiques, récapitulant le nombre de prélèvements réalisés au cours de l'année, le nombre de résultats satisfaisants et non satisfaisants...

NOTRE ASSISTANCE CONSEILS

Le laboratoire BIOVAL met à votre service ses compétences, son expérience et son savoir-faire dans le domaine de la prévention alimentaire.

Nos prestations conseils :

- Fixer des objectifs d'amélioration en fonction des observations faites sur site.
- Aider à la mise en place des actions correctives.
- Réaliser des plannings de nettoyage personnalisés à vos locaux.
- Assister votre responsable qualité dans toutes ses démarches qualité et dossier d'agrément.
- Prévenir des évolutions réglementaires.
- Interpréter les résultats d'analyse
- Etablir un bilan oral et écrit annuel des résultats (bilan statistique sur demande)

NOS AUDITS TECHNIQUES ALIMENTAIRES

- ❑ Audit des locaux, du matériel et des équipements.
- ❑ Audits hygiène alimentaire et HACCP.
- ❑ Audit de vos installations pour une demande d'agrément.
- ❑ Audit de votre établissement dans le cadre d'une cession de fonds de commerce.
- ❑ Visite Technique complète.
- ❑ Visite de suivi du carnet sanitaire relatif au risque Légionelles.

L'évaluation hygiène a pour objectif de vérifier la bonne application de la réglementation et de s'assurer de la maîtrise des éléments qui peuvent avoir une incidence sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires. Elle se fera dans les conditions habituelles d'activité de manière à évaluer les conditions réelles.

L'évaluation générale de l'hygiène depuis la réception des marchandises jusqu'à la remise des aliments au consommateur est retranscrite sur une grille d'évaluation spécifique à chaque poste ou étape de la fabrication, afin de faire évoluer les conditions d'hygiène et d'assurer le suivi des actions correctives.

Le rapport d'audit vous apporte les actions correctives à mettre en œuvre dans le but de corriger et de maîtriser le risque détecté.

Les rapports d'audits seront communiqués sous format papier au Responsable Hygiène sous 8 jours.

NOTRE ASSISTANCE TELEPHONIQUE

Notre mission de conseil et d'évaluation des risques nous permet de répondre à toutes questions.

Ce service vous permet d'obtenir tous renseignements sur l'interprétation des résultats partiels et validés, tout avis sur l'existence éventuelle d'un risque, les mesures correctives à appliquer etc...

En complément, les responsables d'encadrement sont à votre disposition en continu et sur rendez-vous pour toute action complémentaire.

NOTRE VEILLE REGLEMENTAIRE

Le laboratoire met à votre disposition un service de veille sanitaire, vous permettant d'obtenir tout renseignement sur la réglementation en vigueur (évolution réglementation).

NOS FORMATIONS

Le laboratoire est un organisme de formation déclaré auprès :

- de la préfecture de Poitou Charente sous le numéro n° 54170104617
- et référencé sur Datadock.

LA PRISE EN CHARGE DE NOS FORMATIONS

Nos formations peuvent être prises en charge par votre fond de formation (FAFCEA, AGEFOS, FAF, ANFH, OCPA, VIVEA...).

L'ORGANISATION DE NOS FORMATIONS

- Formation sur site de production, en situation réelle.
- Formation en salle intra ou inter entreprise.
- Formation collective par groupe de 10 à 12 personnes.

NOS MOYENS PEDAGOGIQUES

- Formation en salle
- Classeur d'application pratique d'hygiène alimentaire adapté à votre secteur,
- Livret pédagogique individuel,
- Carnet sanitaire relatif à la surveillance des Légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire,
- Moyens pédagogiques (Diaporamas PowerPoint, Adobe Reader, DVD, Paper bord...),
- Tableaux HACCP, poste par poste,
- Fiches de poste (qui ; zone propre/sale; tenue ; consignes du secteur),
- Fiches de nettoyage et plannings de nettoyage,
- Questionnaires d'enquêtes d'évaluation des stagiaires avant et après la formation.
- Veille réglementaire.

Chaque participant peut venir aux formations avec ses documents internes pour les évaluer et les améliorer.

NOS MODULES DE FORMATIONS ALIMENTAIRES

Modules	Thèmes
1	LES RISQUES MICROBIENS
2	LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE
	LES MESURES D'HYGIÈNE RELATIVES AUX LOCAUX ET EQUIPEMENTS
	LES MESURES D'HYGIÈNE RELATIVES AU PERSONNEL
	LES MESURES PREVENTIVES EN PRODUCTION ALIMENTAIRE
3	LA METHODE HACCP
4	LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :
	LE PAQUET HYGIENE - PLAN DE MAITRISE SANITAIRE TRAÇABILITE - GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE - LES PLATS TEMOINS
5	LES DOSSIERS D'AGREMENT
6	LE BILAN DES CONNAISSANCES EN SALLE (TEST DE CONNAISSANCES GENERALES) ET/OU SUR SITE EN SITUATION REELLE
7	LA GESTION DU RISQUE LEGIONELLES DANS LES INSTALLATIONS DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE SANITAIRE
8	PRESTATIONS PERSONNALISEES A VOTRE DEMANDE

NOS ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

En cas de présence de germes pathogènes ou de dépassements des critères entraînant la non-conformité du produit échantillonné, le Laboratoire Bioval s'engage à informer le chef d'établissement dans les délais les plus brefs (téléphone, fax, mail).

- ❑ Règlement CE n°2073/2005, avis ANSES et guides interprofessions,
- ❑ Critères selon des cahiers des charges spécifiques, critères réglementaires, critères FCD,
- ❑ Vérifier les bonnes pratiques d'hygiène (germes marqueurs E.coli, entérobactéries...),
- ❑ Assurer que le produit ne présente pas de risque pour la santé, à travers la recherche de bactéries pathogènes (Salmonelle, Listeria, Bacillus cereus, Clostridium Perfringens, ...),
- ❑ Rechercher les germes responsables d'altération des produits (Pseudomonas, Flore lactique...),
- ❑ Effectuer des tests de vieillissement,
- ❑ Vérifier la stabilité des produits appertisés (conserves).

NOS ANALYSES BACTERIOLOGIQUES

GERMES	Résultats		Références normatives Méthode AFNOR
	négatif	positif	
Flore totale mésophile à 30°C	72h	72h	NF ISO 4833-1
Coliformes totaux	24h	24h	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants	24h	24h	NF V 08-060
Entérobactéries à 37°C	24h	24h	NF V 08-054
Escherichia coli β-glucuronidase positive	21h	21h	NF ISO 16649-2
Staphylocoque à coagulase +	42h	42h	NF ISO 6888-2
Anaérobies sulfito-réducteurs	48h	48h	NF ISO 15213
Salmonelle	42h	42h	BKR 23/07-10/11 IRIS Salmonella
<i>Listeria monocytogenes</i>	48 h	48h	AES 10/3-09/00 AES 10/5-09/06
<i>Clostridium perfringens</i>	20h	72h	NF EN ISO 7937
Entérobactéries	24h	24h	NF V 08-054
<i>Bacillus cereus</i>	42h	72h	NF EN ISO 7932
Flores lactique	72h	72h	NF EN ISO 15214
Pseudomonas spp	48h	48h	Rhapsody Agar BKR 23/09-05/16 A
Boîte de contact	48h	48h	Méthode fournisseur
Test de Stabilité (routine 3 boites)	7 jours	7 jours	NF V08-408
Test de Stabilité (référence 4 boites)	21 jours	21 jours	NF V08-409

NOS ANALYSES BACTERIOLOGIQUES ETUDE DE VIEILLISSEMENT

Ces études seront réalisées conformément aux normes NF V 01-003 de février 2004 et PR NF V01-014 octobre 2007.

Conformément à :

- ❑ l'article 1 du Code de la Consommation,
- ❑ à l'Arrêté du 29 septembre relatif à la restauration sociale,
- ❑ la Loi N°93/949 du 26 juillet 1993, relative au code du Commerce,
- ❑ aux dispositions de l'Arrêté CEE 852/2002 et 853/2002, relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les analyses sont effectuées par lot de 5 échantillons à DLC en respectant la règle 2/3 à 4°C et 1/3 à 8°C. (ou selon cahier des charges).

NOS ANALYSES MICROBIOLOGIQUES D'AIR

Analyses par recherche d'aérobio-contamination (analyse de l'air ambiant).

- Prélèvement avec appareil Aquaria Micro Flow (résultats en ufc/m³ d'air prélevé),
- Analyse d'air tout germe d'aérobio-contamination (Technique de la boîte de pétri ouverte pendant ¼ heure).

LES ANALYSES CHIMIQUES

Les analyses chimiques sont réalisées en sous traitance par des laboratoires spécialisés travaillant en partenariat avec les laboratoires partenaires RFL.

Découvrez en détail les types d'éléments que nous pouvons détecter.

EN SOUS TRAITANCE :

- Allergènes (Gluten, œufs, lait, poisson, crustacés, fruits à coque, amandes, noix, noisettes, arachide, soja, moutarde, céleri, sésame...),
- Analyses nutritionnelles INCO,
- Analyse eaux de rejet,
- Test de fraîcheur poisson (ABVT), Histamine, PCB, dioxyne,...
- Matières azotés,
- Minéraux oligo-éléments,
- Métaux lourds,
- Pesticides,
- Vitamines...

NOS ANALYSES D'EAUX

- Eau destinée à la consommation humaine de type D1 (eau issue du réseau d'eau public, eau du robinet, fontaine réfrigérée)
- Eau de forage ou de puits de type P1,
- Eaux à usage de soins, eaux micro-filtrées en milieu hospitalier,
- Eaux naturelles (eau douce de surface, eau de baignade en eau douce et de mer, eau de profondeur, eau de pluie, piscines, balnéothérapies, eau thermale, eaux salines),
- Recherche et dénombrement Legionella spp et Legionella pneumophila NFT 90-431 sur des réseaux d'eaux sanitaires chaudes ou froides et eaux de TAR (IRDEFA) filtrables.

NOS COMPETENCES EN PRELEVEMENT ET ANALYSE D'EAUX

Le laboratoire assure et garanti la compétence de l'ensemble du personnel technique et d'encadrement par des formations régulières et par des habilitations annuelles.

Experts en prélèvement et analyse :

- Formation sur les Techniques d'Analyse Légionelles de C.Boyer en 2004 à l'Institut Universitaire de St Etienne.
- Formation sur la Maîtrise des Incertitudes des Résultats des Eaux de C.Boyer en 2008 à l'Institut Pasteur de Lille.
- Formation en Assurance Qualité des Analyses d'eaux de F.Biard en 2010 à l'Institut Pasteur de Lille.
- Formation sur les Techniques de Prélèvement des eaux de O. Duc en 2010 au Centre National de Formation aux Métiers de l'Eau, Office International de Limoges.
- Séminaire sur les prélèvements et analyses d'eau de piscine par la société HANNA instruments le 7 février 2019 à Saintes.

@ PRELEVEMENT D'EAU EN VUE D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux destinées à la consommation humaine	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques Prélèvement - en production - en distribution	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-520 NF EN ISO 19458
Eaux traitées (piscines...)	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-521 NF EN ISO 19458
Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes	Prélèvements pour la recherche de Légionelles	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel du 01/02/2010 et Circulaire Légionelles n°2010/448 du 21/12/2010
Eaux de Tours aéroréfrigérantes (IRDEFA)	Prélèvements pour la recherche de Légionelles	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel rubrique n°2921

(@) : Ce sigle signifie que l'analyse est réalisée sous accréditation.
Portée disponible sur www.cofrac.fr (Accréditation n°1-1320).

Le laboratoire se réserve la possibilité de ne pas rendre le résultat sous couvert d'accréditation si un écart est identifié.

Les méthodes d'analyses issues des normes validées AFNOR sont appliquées par le laboratoire et seront mises en œuvre pour ces analyses.

Les paramètres recherchés dans l'eau de potabilité sont les suivants :

Prestations	Analyses	Méthodes analytiques	COFRAC (@)
Analyse microbiologique et chimique	Bactéries aérobies revivifiables à 22°C et 36°C	NF EN ISO 6222	@
	Bactéries Coliformes	NF EN ISO 9308-1	@
	<i>Escherichia coli</i>	NF EN ISO 9308-1	@
	Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2	@
	Spores Anaérobies sulfito-réducteurs	NF EN 26461-2	@
	Température		
	Aspect	qualitatif	
	Odeur	qualitatif	
	Mesure pH (ST)	NF EN ISO 10523	
	Couleur	Spectrophotométrie	
	Chlore libre et total	colorimétrie	
	Turbidité (ST)	NF EN ISO 7027-1	
	Conductivité (ST)	NF EN 27888	
	Nitrates (ST)	NF EN 15923-1	
Ammonium (ST)	NF EN 15923-1		
Dureté (ST)	Spectrophotométrie		

(@) Le sigle signifie que l'analyse est réalisée sous accréditation.

Portée disponible sur www.cofrac.fr (Accréditation n°1-1320).

ST : Sigle de Sous Traitance

Sous-traitance : En cas de problème technique inopiné, le laboratoire se réserve le droit de sous-traiter l'analyse suivant la procédure en vigueur.

Les critères analytiques sont basés selon l'arrêté du 11/01/2007 (SANP0720201A).

Une déclaration de conformité est effectuée. Les résultats ne tiennent pas compte des incertitudes de mesures (sur demande).

NOS ANALYSES LEGIONELLES

- ❑ ► Recherche et dénombrement Legionella spp et Legionella pneumophila NF T 90-431 sur des réseaux d'eaux chaudes sanitaires

Prestations	Analyses	Méthodes analytiques	COFRAC (@)
Recherche et dénombrement Legionella spp et Legionella pneumophila	Ensemencement en direct puis ensemencement après concentration par filtration (impossibilité d'analyser les eaux non filtrables)	NF T 90-431	@

(@) Le sigle signifie que l'analyse est réalisée sous accréditation.

Portée disponible sur www.cofrac.fr (Accréditation n°1-1320).

Les critères analytiques sont basés selon l'arrêté du 01/02/2010 (SASP1002960A).

Sous-traitance : en cas de problème technique inopiné, le laboratoire se réserve le droit de sous-traiter l'analyse suivant la procédure en vigueur.

(en cas d'une eau non filtrable, le laboratoire se réserve le droit d'annuler l'analyse ou de la sous-traiter).

NOS BULLETINS D'ANALYSES LEGIONELLES

1. Résultats validés

La fiche de prélèvement précisera :

- Les coordonnées du bâtiment
- La date, l'heure du prélèvement, le nom du préleveur
- Le type d'installation et la nature des traitements correcteurs
- Les références et localisations des points de prélèvement
- La température relevée sitôt le recueil effectué et, pour les réseaux d'eau chaude, le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne
- La nature en désinfectant si le réseau est traité
- La technique du prélèvement
- Les délais d'acheminement au laboratoire
- La date et l'heure de l'analyse.

Le bulletin d'analyse précisera :

- La référence de la norme analytique employée,
- La date d'analyse,
- Si prélèvement positif, possibilité de connaître le sérotype pour la recherche Légionelles
- L'accréditation COFRAC pour le paramètre Légionelles.
- La validation et signature du Responsable du Laboratoire ou du Responsable Technique.

NOS RESULTATS D'ANALYSES LEGIONELLES

Les résultats confidentiels seront expédiés par courrier dès la validation finale.

Pour la recherche Légionelle, les résultats définitifs sont fournis 8 à 11 jours ouvrés après prélèvement.

Les premières lectures interviennent après 3, 5 et 7 jours de culture (envoi des bulletins avec des résultats provisoires dès 5 jours).

NOS ALERTES PATHOGENES LEGIONELLES

Les dénombrements en *Legionella pneumophila* doivent être inférieurs à 1 000 ufc/l au niveau de tous les points.

En cas de présence de dépassement du critère de 1000 ufc/l de *Legionella pneumophila*, le laboratoire s'engage à informer le responsable de l'établissement par téléphone et confirmera par fax ou mail dans les délais les plus brefs afin qu'ils prennent les mesures nécessaires pour y remédier.

L'établissement pourra faire appel au laboratoire BIOVAL pour des analyses complémentaires, suite à des actions correctives après des résultats d'analyses non conformes.

NOS CONSEILS ET ASSISTANCE TECHNIQUE EN ENVIRONNEMENT

Le laboratoire BIOVAL mettra à votre service ses compétences, son expérience et son savoir-faire dans le domaine de la prévention et la gestion du risque légionelles.

Les responsables d'encadrement sont à votre disposition en continu pour tous renseignements ou suivis spécifiques par téléphone ou sur rendez vous.

Cette mission de conseil concerne en particulier l'interprétation des résultats partiels et validés, la réglementation en vigueur et son évolution, l'assistance portant sur la mise en œuvre d'actions préventives et correctives face au risque Légionelles...

Les techniciens préleveurs sont habilités afin de pouvoir également vous conseiller sur les actions préventives, correctives et les améliorations à apporter sur les réseaux d'eau chaude sanitaire.

En fin de campagne annuelle de prélèvement et d'analyse, des tableaux bilan des résultats d'analyses peuvent être transmis sur demande.

Ces tableaux mentionnent les résultats obtenus et leurs commentaires, les actions correctives mises en œuvre et leur efficacité, l'interprétation sur l'origine possible des anomalies, les axes d'améliorations proposées.

NOS VISITES TECHNIQUES EN ENVIRONNEMENT

La visite dure environ trois heures (sur rendez-vous), et se déroule sur place.

Objectifs de la visite :

- Aide au recensement des points critiques à risque
- Aide au suivi des opérations de maintenance et d'entretien des réseaux
- Aide au suivi de la surveillance des températures et des concentrations en Légionelles
- Aide à la mise en œuvre du carnet sanitaire
- Suivi des enregistrements du carnet sanitaire
- Suivi des résultats d'analyses
- Aide à la mise en œuvre des actions correctives et des actions préventives

Un compte rendu oral de synthèse est réalisé auprès du responsable présent sur place.

Bilan sur les actions éventuelles à envisager auprès du responsable présent sur place, sinon au personnel de maintenance concerné.

Le technicien expert vous alerte en cas de non-conformités constatées par écrit, détermine des actions correctives éventuelles à envisager au niveau des installations et vous fixe des objectifs d'amélioration contrôlés à la prochaine visite. Il vérifie l'application des objectifs déjà fixés la visite précédente.

Le rapport d'audit est transmis sous 10 jours par courrier.

N'hésitez pas à nous contacter. Le laboratoire met en place des formations personnalisées à vos besoins en matière de prévention aux risques Légionelles.

NOS FORMATIONS EN ENVIRONNEMENT

Cette formation s'adresse à la toute la filière alimentaire et sous toutes ses formes (artisans, industriels, collectivités, crèches, maisons de retraite, établissements de santé, restaurants traditionnels, cafétérias, cafés-brasseries, grande distribution, entrepôts,...).

Nos formateurs sont des spécialistes de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

FORMATIONS	DELAIS ET CONTENU
<p><input type="checkbox"/> Formation : La Réglementation et Le Carnet Sanitaire</p> <p>Public concerné : le responsable d'établissement ou d'environnement et vos propres équipes d'entretien de réseaux d'eau chaude</p> <p><u>Objectifs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Présenter la réglementation en vigueur. <input type="checkbox"/> Recensement des points critiques à risques <input type="checkbox"/> Suivi des opérations de maintenance et d'entretien des réseaux <input type="checkbox"/> Suivi de la surveillance des températures et des concentrations en légionelles <input type="checkbox"/> Expliquer le mode d'emploi du carnet sanitaire au responsable d'établissement, d'environnement et à vos propres équipes d'entretien de réseaux d'eau chaude. <input type="checkbox"/> Enregistrement et utilisation du carnet sanitaire <input type="checkbox"/> Expliquer et interpréter les résultats d'analyses. <input type="checkbox"/> Mise en œuvre des actions correctives et des actions préventives à prendre face au risque Légionelles. <input type="checkbox"/> Le Carnet sanitaire prêt à l'emploi est fourni. 	<p>Une demi-journée Sur place</p>

NOTRE MODELE CARNET SANITAIRE

Le carnet sanitaire a pour objectif d'assurer le suivi des installations de distribution d'eau dans le cadre de la prévention du risque légionellose. Les documents qualité de ce carnet peuvent vous être demandés par les services officiels.

Il répertorie, les différentes interventions réalisées sur les installations, l'entretien et la maintenance, la surveillance qui en est faite (température, Légionelles...). Ce carnet sanitaire vous permet de gérer les plans d'action en cas de problème sanitaire.

NOTRE POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE

	<p>BIOVAL a une politique permanente orientée vers le développement durable et se traduit dans son organisation.</p> <p>BIOVAL poursuit ses efforts en réduisant les impacts de son activité sur l'environnement.</p>
	<p>Nous voulons développer une organisation qui nous permette d'améliorer notre fonctionnement dans les axes prioritaires suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réduire le coût lié à la collecte et à l'élimination des déchets triés ; <input type="checkbox"/> Réduire la consommation d'eau et d'énergie, et garantir la qualité des eaux rejetées ; <input type="checkbox"/> Prévenir tout risque de pollution accidentelle lié aux procédés mis en œuvre ; <input type="checkbox"/> Minimiser les rejets atmosphériques pouvant être nuisibles à l'environnement ; <input type="checkbox"/> Maintenir le niveau sonore actuel ; <input type="checkbox"/> Associer nos clients et impliquer nos fournisseurs dans notre démarche. <p>L'ensemble du personnel du laboratoire est sensibilisé au développement durable, à la lutte des gaspillages.</p>
	<p>Depuis ces dernières années, des actions ont été menées pour améliorer l'impact de notre activité sur l'environnement tel qu'une prise en compte des déchets administratifs, une limitation des déplacements des préleveurs par exemple.</p> <p>Nos véhicules sont révisés régulièrement et changés tous les deux ans.</p> <p>Nous réduisons au maximum la consommation de carburant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> en choisissant des véhicules neufs (Nos véhicules sont changés tous les deux ans par leasing), <input type="checkbox"/> par un contrat d'entretien et de révision par le garage reprenneur, <input type="checkbox"/> en regroupant les échantillons entre techniciens (un technicien peut acheminer les échantillons de deux préleveurs sous température dirigée jusqu'au laboratoire), <input type="checkbox"/> en planifiant les tournées un mois à l'avance, <input type="checkbox"/> en réduisant au maximum les déplacements grâce au GPS équipant chaque véhicule. <p>Un suivi de maintenance sur les équipements du laboratoire est vérifié périodiquement.</p>
	<p>Tous les documents (résultats d'analyse, les factures, éditions internes...) sont imprimés sur papier blanc 100% recyclé Ecolabel FSC en tenant compte du type d'encre utilisé.</p> <p>Sont préconisés : l'impression recto/verso, l'utilisation limitée du plastique, des spirales. Tous les vieux documents (boîte d'archivage, papier, enveloppe, pochettes, transparents) de plus de sept années sont recyclés ou réutilisés directement ou comme brouillon. Les bulletins papier des résultats vont être réduits au strict minimum par l'envoi par mail des résultats et leur consultation directe et sécurisée sur notre site internet.</p>
	<p>Le choix des prestataires tient compte de leur démarche environnementale (imprimeur, nettoyage des blouses des techniciens, cartouches d'encre, ...).</p> <p>Des actions supplémentaires sont à l'étude sur le recyclage des déchets chimiques, sur l'utilisation des produits d'entretien, sur les rejets d'eau...</p> <p>Utilisation de produits d'entretien écologiques (bureau).</p>
	<p>Tous nos déchets sont triés sur les lieux de réception et en entreprise (tri sélectif : bois, papiers, plastiques, verres), collectés par une société spécialisée dans la récupération et le recyclage des déchets des laboratoires d'analyses.</p>
	<p>Nous éteignons tous les soirs les ordinateurs, les imprimantes, les écrans.</p> <p>Les lampes murales et au plafond fonctionnent avec un détecteur de présence.</p> <p>Utilisation de lampes peu consommatrice en énergie.</p>

NOTRE ACTIONS POUR LE SOCIAL



Le laboratoire BIOVAL a le statut de SCOP, ce qui lui permet d'avoir une activité résolument ancrée dans le territoire.

Le laboratoire BIOVAL est donc une entreprise démocratique et collective. Son capital est un outil de financement de son activité et de son développement. Le mode de management de l'entreprise est à la fois basé sur l'humain et donne une chance de pérennité de l'activité sur du long terme. Une attention particulière est apportée à la formation de ses salariés et à la transmission des savoirs. La valorisation du travail est mise en avant.

Nous essayons de privilégier dans le choix des fournisseurs les entreprises ayant le statut de société coopérative et participative, ceux qui mènent des actions en faveur de la protection et la sauvegarde de l'environnement et également en matière d'insertion des publics en difficulté.

La politique du laboratoire est d'aider à la découverte de la vie d'entreprise (stage d'une semaine auprès des jeunes) et d'assister de futurs ingénieurs et des étudiants dans leur étude pour présenter des thèmes de stage concernant la qualité, les analyses, des projets directement liés à nos futures accréditations.

D'anciens stagiaires travaillent actuellement en poste CDI. D'anciens stagiaires sont également devenus des responsables qualité d'industries agro-alimentaires connues en Charente Maritime.