



Pôle d'analyses et de recherche
interdépartemental de Normandie

www.laboratoire-labeo.fr



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



**FORMATION, AUDIT
& CONSEIL**

FORMATION AUDIT & CONSEIL



Un service complet de la réception des MP (matières premières) à l'expédition des PF (produits finis) : formation, conseil, audits, prélèvements et analyses dans nos laboratoires situés en Normandie.

LABÉO met au service de ses clients son expertise dans le domaine de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et de la qualité :

FORMATION

Nos experts en sécurité alimentaire proposent des formations telles que, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), la méthode HACCP, le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

LABÉO propose également des formations à la carte, adaptées à vos besoins et vos problématiques dans l'ensemble de la filière agroalimentaire.

LABÉO est agréé par la DIRECCTE sous le n° 25 14 02723 14. LABÉO est enregistrée sous le numéro 28-0208-08-2022 auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Normandie.

AUDIT

LABÉO réalise pour la qualité et la sécurité des denrées alimentaires des audits d'inspection et des audits d'accompagnement avec établissement d'un plan d'action.

Items observés : bonnes pratiques d'hygiène, hygiène du personnel, locaux, maîtrise des températures, matériel, méthode, suivi qualité, traçabilité et étiquetage, plan de nettoyage et de désinfection.

CONSEIL

LABÉO vous accompagne à la mise en œuvre ou au renouvellement de votre dossier d'agrément, PMS, et votre étude HACCP.



Marjorie LORMELET,
Responsable Formation-Audit-Conseil
marjorie.lormelet@laboratoire-labeo.fr
06 98 25 24 60



**Découvrez l'ensemble
de notre offre sur**

www.laboratoire-labeo.fr