



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 matières premières (MP) à l'expédition des produits finis (PF) : formation, conseil, audit, 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 (**Hazard Analysis Critical Control Point**), 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 DREETS (Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités) sous le n° 25 14 02723 14.

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

