



conseil
flexibilité
formation
restauration
proximité
audit
qualité
sécurité

LE LABORATOIRE LABÉO

Pôle d'analyses et de recherche de Normandie

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 telle que, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), la méthode HACCP, le plan de maîtrise sanitaire (PMS), la conformité de l'étiquetage des produits alimentaires, la conformité à la FDA (Food and Drug Administration).

LABÉO propose également des formations à la carte, adaptées à vos besoins et votre problématique.

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.

CONSEIL

LABÉO vous accompagne à la mise en œuvre ou renouvellement de votre PMS, votre étude HACCP. Notre équipe vous accompagne également pour la préparation d'une certification reconnue par le GFSI (Global Food Safety Initiative).

VOS CONTACTS TECHNIQUES PRIVILÉGIÉS :

> **Sylvie JOUIN** : Responsable FAC (Formation - Audit - Conseil) LABÉO
sylvie.jouin@laboratoire-labeo.fr - 07 63 55 97 33

> **Cellule de relation clientèle** : client@laboratoire-labeo.fr -
02 32 38 26 70 ou 02 31 47 19 64

LABÉO est agréé par la DIRECCTE sous le n° 25 14 02723 14.