



# LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, C'EST VITAL POUR VOTRE ENTREPRISE

COMPRENDRE, AGIR, ANTICIPER, GRANDIR :  
Les Experts de LCB food safety s'engagent à vos côtés pour maîtriser  
les risques sanitaires, de la ferme à la fourchette.



**LCB food safety**

The Vital Link



À vos côtés pour maîtriser les risques sanitaires  
à chaque étape de la chaîne agro-alimentaire,  
de la ferme à la fourchette.

## UNE SIMPLE CONTAMINATION PEUT *GRIPPER* LA CHAÎNE ALIMENTAIRE ET METTRE EN PÉRIL LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS ET VOTRE ENTREPRISE.

### ● **Comprendre**

Des contaminants sur vos saucissons, des moisissures sur vos petits pains, des bouteilles de jus de fruits déformées... Des rebuts pourraient être évités grâce à :

**Des prestations ciblant les agents de contaminations** : dénombrement et identification en flore fongique sur échantillon de matière et/ou un prélèvement d'air/surface, recherche de résidus de produits biocides sur matrice alimentaire, test d'efficacité d'un désinfectant, etc.

**Une équipe expérimentée, réactive et indépendante** : LCB food safety dispose de laboratoires de R&D et d'analyses microbiologiques et chimiques avec une mycothèque référençant plus de 95% des sources de contamination. Nos experts délivrent leur rapport d'analyse et une bibliographie de la souche du contaminant (genre et espèce). Ils vous accompagnent pour décider des mesures appropriées à mettre en œuvre.

### ● **Agir**

Votre environnement de travail est-il suffisamment sain et sécurisant pour garantir votre production, votre réputation et votre santé économique? Avec les experts LCB food safety, maintenez votre production sous haute surveillance :

**Combattre et maîtriser les contaminations avérées ou potentielles grâce à une méthodologie éprouvée** : Notre approche globale de la sécurité alimentaire, notre connaissance approfondie des facteurs de contamination permettent à nos ingénieurs de réaliser des diagnostics précis et personnalisés. Sur la base des résultats obtenus, ils vous proposent des préconisations adaptées à vos objectifs et à votre secteur d'activité.

**Une équipe, intervenant de jour comme de nuit, sans perturber votre activité** : Nos experts vous remettent leur rapport détaillé avec les solutions adaptées pour traiter les biocontaminations ciblées. Une cartographie microbiologique et un schéma aéraulique du site de production sont réalisés lors de ces interventions.



## ● **Anticiper et grandir**

Nouvelles normes, bonnes pratiques, nouveaux collaborateurs à intégrer... avec LCB food safety, assurez-vous que vos équipes soient encore plus performantes, impliquées et conscientes des nouvelles exigences en matière de sécurité alimentaire :

**Des formations personnalisées couvrant les points cruciaux de la sécurité alimentaire :** Food Defense, hygiène, nettoyage, désinfection, sécurité chimique, aérobiocontamination, biofilms, système de management de la qualité (IFS, BRC, HACCP, ISO 22000), etc.

**Des formations pragmatiques pour plus d'efficacité :** Nos experts dispensent des formations de haute qualité pour assurer le respect de la chaîne de la sécurité alimentaire. Ils vous proposent des exercices calqués sur le fonctionnement de votre entreprise et sur l'étude de cas concrets. Pluridisciplinaire et en veille permanente, notre équipe a construit son expertise en milieu industriel et par la réalisation d'audits dans tous les secteurs de l'agroalimentaire.

### EN PRATIQUE, QUELQUES CAS CONCRETS\*

*Maîtrise des contaminations de bruit de fond chez un leader européen de la pâtisserie industrielle*

*Modification du protocole de nettoyage et de désinfection chez un acteur majeur de l'industrie des jus de fruits*

*Dans le cadre du plan européen de lutte contre les salmonelles, mise en place d'un protocole de deuxième désinfection adapté aux bâtiments d'un groupement d'éleveurs de porcs charcutiers*

*Sécurisation des étapes de fabrication dans une fromagerie artisanale par la mise en place de bonnes pratiques limitant les contaminations croisées. In fine, le nombre de rebuts a diminué de 75%*

*Maîtrise des contaminations de l'air et des surfaces (Entérobactéries et Aspergillus), dans plusieurs élevages avicoles*

\*retrouvez l'ensemble des études de cas sur notre site [www.lcbfoodsafety.com](http://www.lcbfoodsafety.com)



# LCB FOOD SAFETY, UNE ÉQUIPE D'EXPERTS POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LA MAÎTRISE DES RISQUES SANITAIRES

## COMPRENDRE

Diagnostic, conseil et préconisations sur site  
par nos experts, tous issus du terrain.

## AGIR

Application de solutions spécifiques pour  
traiter les biocontaminations ciblées

## ANTICIPER

Veille de la réglementation en matière  
de sécurité alimentaire au niveau local,  
européen et mondial

## GRANDIR

Formation du personnel in situ sous forme  
de modules personnalisés.



Partenaire des entreprises leaders  
de la filière agro-alimentaire  
depuis 50 ans



**LCB food safety**

The Vital Link

CONTACTEZ-NOUS

LCB food safety

Tel: +33(0)3 85 36 81 00

[contact@lcbfoodsafety.com](mailto:contact@lcbfoodsafety.com)

[www.lcbfoodsafety.com](http://www.lcbfoodsafety.com)