

## FORMATION-AUDIT-CONSEIL

Le laboratoire départemental d'analyses de la Somme est également organisme de formation déclaré auprès des Services régionaux de contrôle de la formation professionnelle (enregistrement n°2280P003380, spécialité « sécurité des biens et des personnes »). Les formations proposées concernent essentiellement la sécurité alimentaire :



- ✓ Formation des opérateurs dans le cadre de l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire,
- ✓ Accompagnement à la mise en pratique d'un plan de maîtrise sanitaire grâce à des audits réguliers,
- ✓ Audit d'accompagnement pour les dossiers d'agrément en sécurité alimentaire,
- ✓ Autres formations sur demande.

Le laboratoire n'est pas référencé DATADOCK.

Toutes les prestations d'analyses et de conseils répondent à des critères de fiabilité, d'impartialité et d'indépendance exigés par les accréditations et les agréments délivrés par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche.

La compétence technique du laboratoire est attestée depuis 2000, par le diplôme d'accréditation délivré par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC).

Le LDA80 est accrédité selon la norme NF EN ICS/IEC 17025 : 2017 du COFRAC sur les programmes d'accréditation suivants :

- > « Analyses Microbiologiques des Produits et Environnement Agro-Alimentaire – LAB GTA 59 »
- > « Essais et Analyses en Immuno-sérologie animale – LAB GTA 27 »
- > « Analyses en Bactériologie animale - LAB GTA 36 »
- > « Analyses de dépistage par Tests Rapides des Analyses de dépistage par tests rapides des encéphalopathies spongiformes transmissibles – Programme 167 »
- > « Analyses en Parasitologie Santé Animale – PARASITO SA »
- > « Analyses de biologie moléculaire en santé animale – BIOMOLSA »

La portée d'accréditation du laboratoire 1-1084 est disponible sur le site du COFRAC : [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

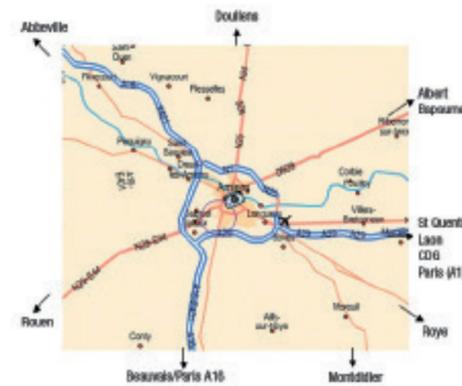
Le laboratoire dispose d'une équipe qualifiée de techniciens, d'aides de laboratoire, d'agents administratifs, d'ingénieurs et d'un vétérinaire.



### Laboratoire départemental d'analyses de la Somme

ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00  
et de 13h30 à 17h00

31 avenue Paul Claudel  
CS 34415  
80044 AMIENS CEDEX 1  
Tél : 03 22 71 97 80  
e-mail : [labo.veto@somme.fr](mailto:labo.veto@somme.fr)



Une implantation géographique dans le pôle technologique, à proximité des acteurs de l'industrie agroalimentaire comme le Centre de Valorisation des Glucides (CVG) et la plateforme technologique du Conseil régional de Picardie.

Notre catalogue tarifs et formations disponible sur simple demande.



## LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LA SOMME

Nos compétences pour répondre à vos besoins

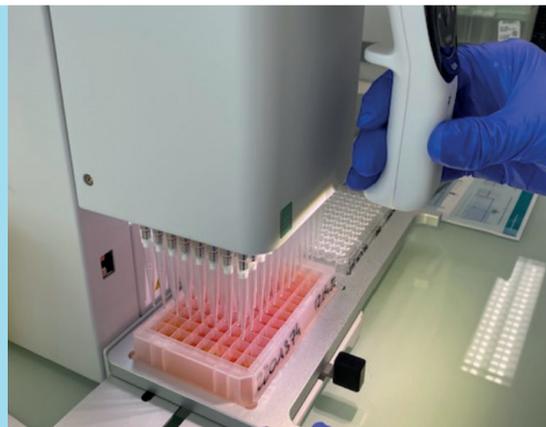
Le Laboratoire départemental d'analyses de la Somme (LDA80) joue un rôle clé dans la protection des consommateurs. Il propose ses services dans deux grands domaines d'activité : la SANTÉ ANIMALE et l'HYGIÈNE ALIMENTAIRE.

Créé en 1975 par l'État pour endiguer les maladies transmissibles à l'homme, le LDA80 est devenu un service du Conseil départemental de la Somme en 1982.

Un changement de localisation en 1998, a permis au LDA80 d'intégrer 2200 m<sup>2</sup> de locaux techniques dédiés à la réalisation des analyses.

Le laboratoire est un outil de proximité, au service des usagers.

Il est indépendant de toute autre activité rattaché au Conseil départemental de la Somme, ce qui permet d'exercer les missions dans le respect de la confidentialité et en toute impartialité.



Le LDA80 participe à des nombreux réseaux d'épidémiologie :

- ✓ RESAPATH (réseau d'épidémiologie de l'antibiorésistance des bactéries pathogènes animales),
- ✓ Réseau Salmonella,
- ✓ SAGIR (réseau de surveillance des maladies de la faune sauvage),
- ✓ ELIZ (Entente de Lutte et d'Intervention contre les Zoonoses).

Le LDA80 participe entre autres, à la surveillance des maladies animales transmissibles à l'homme (Brucellose, Salmonelloses, Encéphalopathies Spongiformes Subaiguës Transmissibles ...).

Il assure des prestations pour les collectivités, les industriels, les vétérinaires, les éleveurs et les particuliers, la restauration collective (cantines scolaires, cuisines centrales et satellites, maisons de retraite ...), la restauration commerciale (restaurants, traiteurs ...), les artisans (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries ...), les producteurs fermiers, circuits courts et les services officiels de contrôle.



## LA SANTÉ ANIMALE

En matière de santé animale, le laboratoire intervient dans le cadre de surveillances réglementaires pour :

- ✓ le diagnostic des maladies animales pour les éleveurs et les particuliers,
- ✓ la surveillance épidémiologique des maladies animales ainsi que la surveillance de l'état sanitaire de la faune sauvage,
- ✓ la surveillance des aliments au stade de production primaire (uniquement la filière volaille).

### Ses compétences :

- > la sérologie,
- > la biologie moléculaire,
- > la bactériologie vétérinaire,
- > la parasitologie,
- > l'autopsie,
- > le dépistage des Encéphalopathies Spongiformes Subaiguës Transmissibles.

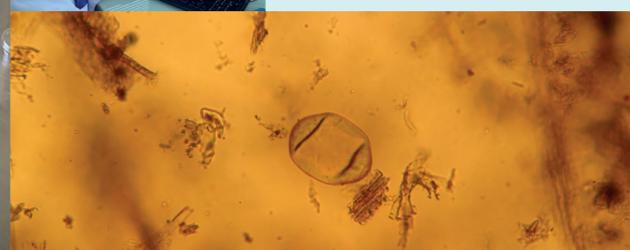


## IMPARTIALITÉ & CONFIDENTIALITÉ

## QUALITÉ



## RIGUEUR



## LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Le LDA80 est un acteur de proximité majeur de la sécurité sanitaire des aliments destinés à l'homme ou aux animaux. Grâce à sa gamme d'analyses dans le domaine de la microbiologie alimentaire, il œuvre tout au long de la chaîne : de la fabrication à la distribution.

### Ses compétences :

- > contrôler la contamination microbiologique des denrées alimentaires dans le cadre des autocontrôles demandés par les professionnels de l'alimentaire en recherchant les micro organismes pathogènes et/ou indicateurs d'hygiène,
- > maîtriser l'environnement par contrôle des surfaces,
- > déterminer la durée de vie des produits,
- > répondre aux besoins des services officiels dans le cas d'intoxications alimentaires et de crises sanitaires,
- > rechercher les maladies parasitaires dans le gibier (trichines),
- > participer aux Plans de Surveillance et Plans de Contrôle (PSPC) de la sécurité sanitaire des aliments organisés par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).



Le Laboratoire travaille en collaboration avec d'autres laboratoires départementaux pour les demandes d'analyses d'eaux (effluents, eaux de consommation, eau chaudes sanitaires...).

Le LDA80 dispose d'un service de collecte qui peut intervenir sur site pour effectuer du ramassage d'échantillons alimentaires pour

analyses et également réaliser des prélèvements de surface. Nos préleveurs sont équipés de véhicules frigorifiques.

Au service des collectivités, de la restauration collective et commerciale, des producteurs, des artisans, des industriels, de la recherche, le laboratoire est un outil technique et de conseil de proximité de santé publique.

À titre d'exemple, pour préserver la santé de nos collégiens, le laboratoire réalise les analyses d'autocontrôle des cantines des collèges du département ainsi que des audits d'hygiène.

## ACCREDITATIONS



## PROXIMITÉ

