



OFFRE DE PRESTATIONS ETABLISSEMENTS D'HEBERGEMENTS DE PLEIN AIR



**MISE EN CONFORMITE
EN HYGIENE SANITAIRE ET ENVIRONNEMENTALE
DE VOTRE ETABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC (ERP)**

RECHERCHE DES LEGIONELLES DANS L'EAU CHAUDE SANITAIRE

Recherche obligatoire de Légionelles selon la circulaire n° DGS/EA4/2010/448 du 21 décembre 2010 et l'Arrêté du 1er février 2010.

Formations du personnel & Audits de conformité de l'établissement : Qualité des eaux, Légionelles et Biofilms, Mise en place du carnet sanitaire...

ANALYSE DE LA POTABILITE DE L'EAU & DES EAUX TECHNIQUES

Contrôle de potabilité selon le décret 2001-1220 du 20/12/2001.

Contrôle des adoucisseurs, jacuzzi et saunas.

Formations sur la potabilité de l'eau et l'interprétation des résultats.

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Analyse des denrées alimentaires et évaluation du bio-nettoyage.

Mise en place du système HACCP, du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), plan de Nettoyage et Désinfection.

Formations du personnel à l'hygiène et à l'Audits de conformité des locaux de productions.

*Le pôle de formation de BIOFAQ LABORATOIRES
est certifié **QUALIOPi** (12/06/2020) et **CERTIF-REGION** éligible par les OPCO.
BIOFAQ LABORATOIRES vous accompagne dans votre démarche
de mise en conformité de votre établissement vis à vis de la réglementation
en vigueur.*



Accréditation n°1-1674
Portée disponible sur
www.cofrac.fr

NOS ENGAGEMENTS QUALITE



processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION N°2020/90040.1



NOUS CONTACTER :

Caroline HELMER - E-mail : caroline.helmer@biofaq.fr - Tél : 04 67 06 05 75 / 07 79 46 96 27

Pôle Formation - E-mail : formation@biofaq.fr

BIOFAQ Laboratoires

SAS Mas des Cavaliers II – 491 rue Charles Nungesser 34130 Mauguio

Tel: 04 67 06.05.75 Fax: 04 67 92.08.23 Courriel : contact@biofaq.fr

R.C.S. Montpellier 437 949 753 APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA : FR 82 437 949 753

www.biofaq.fr



EAU-ENVIRONNEMENT

- Contrôle sanitaire des eaux de consommation humaine et des eaux de loisirs
- Analyse des eaux environnementales
- Contrôles réglementaires des rejets industriels
- Analyse de sols, boues, composts, sédiments, déchets, mâchefers...
- Analyse des émissions et air ambiant
- Analyse des matériaux au contact de l'eau
- Tests d'écotoxicité et d'hydrobiologie (indices biologiques et bio indicateurs)
- Recherche et dénombrement des bactériophages dans les eaux

AGROALIMENTAIRE

- Analyse de composition et nutritionnelle
- Analyse de contaminants (dioxines, HAP, pesticides, radioactivité ...)
- Analyses microbiologiques (par culture, PCR et MALDI-TOF)
- Analyse d'OGM, des espèces de viandes et poissons
- Analyse d'authentification des produits
- Recherche et identification des allergènes et contaminations croisées
- Audit et conseils : Conformité, Hygiène et Sécurité des sites de production

HYGIENE HOSPITALIERE

- Contrôle de la potabilité des eaux de distributions et de forages
- Analyse des eaux de soins standards, eaux bactériologiquement maîtrisées
- Analyse des eaux de dialyse et des endotoxines
- Contrôle des endoscopes
- Analyse des eaux de Piscine et rééducation
- Contrôle de l'air en salle propre, salle blanche et bloc opératoire
- Contrôle des surfaces pour validation du bionettoyage
- Recherche de légionelles
- Analyse des eaux osmosées et eaux adoucies
- Analyse des eaux de rejets et prélèvements sur 24 heures

FORMATIONS

- Hygiène alimentaire : HACCP, PMS, dossier d'agrément
- Risque allergènes et contaminations croisées
- Réglementation et Etiquetage : Règlement INCO, Export aux USA
- Nutrition dans les collectivités (jeunes enfants, adolescents et personnes âgées)
- Hygiène hospitalière, Eau et Environnement : Potabilité de l'eau, Gestion du risque légionelles et de biofilms
- Hygiène du linge et système RABC
- Sécurité : Mise en place du document unique dans les métiers de bouche

HYGIÈNE INDUSTRIELLE ET SANTÉ DU BÂTIMENT

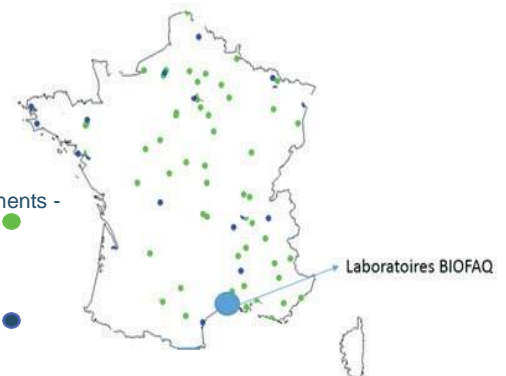
- Hygiène alimentaire : HACCP, PMS, dossier d'agrément
- Risque allergènes et contaminations croisées
- Réglementation et Etiquetage : Règlement INCO, Export aux USA
- Nutrition dans les collectivités (jeunes enfants, adolescents et personnes âgées)
- Hygiène hospitalière, Eau et Environnement : Potabilité de l'eau, Gestion du risque légionelles et de biofilms
- Hygiène du linge et système RABC
- Sécurité : Mise en place du document unique dans les métiers de bouche

PHARMACEUTIQUE ET COSMÉTIQUE

- Analyse des micro-organismes spécifiques
- Identification des bactéries par MALDI-TOF
- Essai de stérilité, bioburden
- Challenge test
- Endotoxines
- Analyse des métaux par ICP-MS
- Analyse des composés organiques volatils et des résidus de stérilisation
- Analyse des eaux de process
- Analyse physico-chimiques et microbiologiques (matières premières, vrac et produits finis)
- Développement pharmaceutique
- Analyse air, eau, surfaces, environnement

EXPERTISES JUDICIAIRES

- Empreintes génétiques et portrait-robot ADN
- Empreintes digitales et traces papillaires
- Morphoanalyse des traces de sang
- Analyses toxicologiques
- Analyses des supports informatiques et électroniques
- Identification des traces de substances dans les incendies
- Comparaisons d'écritures
- Transferts de technologie, construction et exploitation de laboratoires « Forensics »



BIOFAQ LABORATOIRES - MAS des Cavaliers II - 491, rue Charles Nungesser - 34 130 MAUGUIO
Tél : 04.67.06.05.75 / Fax : 04 67 92 08 23 - E-Mail: contact@biofaq.fr - Site web: www.biofaq.fr