



Vigilab

ANALYSES - CONSEILS - FORMATIONS

**Analyses
Conseils
Formations**

Table des matières



- 3 Le laboratoire
- 4 Démarche qualité
- 7 Les prélèvements
- 8 Les analyses
 - 10 Analyse Agroalimentaires
 - 12 Analyse Hydrologie
 - 14 Analyse Environnement
 - 16 Analyse Santé
- 18 Audits & Conseils
- 20 Nos formations
 - 23 Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP
 - 24 Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP (recyclage)
 - 25 Nettoyage et désinfection en agroalimentaire
 - 26 INCO : Améliorer votre étiquetage
 - 27 Construire son PMS
 - 28 Optimiser ses contrôles microbiologiques
 - 29 Gestion du risque Legionella en ERP
 - 30 Règlement intérieur

Laboratoire d'analyses microbiologiques



Créé en Mars 2000 le laboratoire, implanté à Bastia, est spécialisé dans les analyses des domaines agroalimentaires, de l'eau, de la santé et de l'environnement.

Une équipe aux qualifications reconnues, composée d'une dizaine de personnes, vous apporte son expertise pour vous accompagner dans votre activité. Le laboratoire assure ses prestations 365 jours/an sur l'ensemble de la Corse.

Actionnaire de Réseau France Labo, le laboratoire est à même de vous apporter des solutions sur toute la France et

pour de très nombreuses problématiques analytiques (Chimie alimentaire complexe, Cosmétiques, qualité de l'air intérieur, santé animale, ...).

Les analyses d'environ 160 000 paramètres sont réalisées chaque année. Vigilab est le seul laboratoire privé en Corse. Notre volonté est de développer un partenariat durable et adapté aux caractéristiques de chaque client.





Actionnaire de Réseau France Labo, le laboratoire est à même de vous apporter des solutions sur toute la France et pour de très nombreuses problématiques analytiques (Chimie alimentaire complexe, Cosmétiques, qualité de l'air intérieur, santé animale, ...).

A votre écoute :
04 95 30 14 77

Scannez le QR Code ci-contre et retrouvez nous sur www.vigilab.com



Démarche qualité



Afin de prouver notre compétence technique, le laboratoire est entré dans une démarche qualité dès sa création.

L'accréditation COFRAC a été prononcée en 2005 pour la microbiologie des eaux puis a été complétée par la microbiologie des aliments.

En 2008 puis en 2011, le laboratoire a obtenu l'accréditation sur les prélèvements (eau, aliments, surfaces agro-alimentaires) démontrant ainsi sa volonté de fiabiliser l'ensemble de sa prestation. Le COFRAC est le seul organisme reconnu par l'Etat habilité à délivrer une accréditation.

Notre accréditation vous garantit :

- + que les prélèvements sont réalisés puis transportés de manière à préserver leur intégrité,
- + que les analyses sont strictement mises en oeuvre par rapport à des normes ou des méthodes reconnues pour obtenir un résultat fiable,
- + que le laboratoire possède un système de management de la qualité axé sur la satisfaction du client,
- + que le laboratoire est impartial,
- + que les pratiques du laboratoire sont auditées
- + que le laboratoire participe à des essais inter-laboratoire.
- + que le personnel est régulièrement formé.

A votre écoute :
04 95 30 14 77

**Scannez le QR
Code ci-contre et
retrouvez nous sur
www.vigilab.com**



L'équipe du laboratoire s'engage à rendre vos résultats dans les plus brefs délais avec une mise en analyse rapide des échantillons, l'emploi de méthodes rapides de dernière génération et la transmission des résultats par voie électronique.





Les prélèvements



La qualité du prélèvement conditionne la fiabilité de l'analyse.

Les techniciens du laboratoire sont formés et habilités pour les prélèvements ainsi que pour les analyses.

Nos préleveurs se déplacent dans votre établissement à l'aide de véhicules équipés de systèmes réfrigérants permettant d'assurer une parfaite préservation des échantillons.

La qualité des prélèvements étant un point essentiel, le laboratoire Vigilab est le seul laboratoire à avoir accrédité ses prélèvements en Corse.

Le système informatique de dernière génération du laboratoire permet d'assurer la parfaite traçabilité des échantillons. Un espace client dédié et sécurisé sur www.vigilab.com, vous permet notamment :

- + De suivre l'avancement de vos analyses
- + De consulter et d'archiver tous les rapports d'essais sans limite de durée
- + D'effectuer toutes les statistiques qui peuvent vous être nécessaires.
- + De calculer vos indicateurs personnalisés.

A votre écoute :
04 95 30 14 77

Scannez le QR Code ci-contre et retrouvez nous sur www.vigilab.com



Une large gamme d'analyses



**L'exactitude commence
par le prélèvement.**

Agroalimentaire

- + Analyses microbiologiques.
- + Analyses physico-chimiques et nutritionnelles.
- + Analyses de surfaces (Flore indicatrice ou pathogène)
- + Etudes de vieillissement.
- + Recherche d'antibiotiques.

Hydrologie

- + Eau destinée à la consommation humaine.
- + Recherches de légionelles (Eau chaude et froide sanitaire, Eau thermale, Eau de tour aéroréfrigérante).
- + Eau dans le domaine de la santé (EBM, dialyse...).
- + Eaux usées, techniques ou de process.

Environnement et Santé

- + Analyses de surfaces.
- + Identifications microbiennes (bactéries ou moisissures).
- + Recherche de Bactéries Multi Résistantes
- + Analyse de l'air (propreté particulaire ou aérobiocontamination).
- + Désinfections des surfaces par voie aérienne au peroxyde d'hydrogène.



Analyse Agroalimentaires



L'équipe du laboratoire **vous aide et vous conseille** pour l'élaboration de votre **plan d'échantillonnage**. Les préleveurs du laboratoire se déplacent directement au sein de votre établissement pour effectuer les contrôles.

Le laboratoire Vigilab vous garantit un rendu des résultats dans les meilleurs délais et vous guide dans la **compréhension et l'interprétation des résultats**. La réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments est complexe et s'applique à l'ensemble des professionnels du secteur agroalimentaire.

Le paquet hygiène (R 178/2002 CE, R 852/2004 CE R 853/2004 CE et R 2073/2005 CE) impose notamment le respect de critères microbiologiques de sécurité et d'hygiène des procédés.

Afin de garantir des produits sûrs à vos consommateurs, contrôler l'application des règles d'hygiène ou encore vous assurer de la bonne maîtrise de votre procédé de fabrication, l'équipe du laboratoire Vigilab vous propose un large choix de prestations répondant aux exigences réglementaires :

- + Analyses microbiologiques
- + Analyses physico-chimiques dont analyses nutritionnelles
- + Analyses de surfaces pour contrôle de nettoyage ou recherche de germes pathogènes
- + Études de vieillissement
- + Identifications microbiennes

A votre écoute :
04 95 30 14 77

Scannez le QR Code ci-contre et retrouvez nous sur www.vigilab.com





Hydrologie et qualité de l’eau



Eaux propres

Analyses microbiologiques et physico-chimiques pour tous types d’eaux propres :

- + Eau destinée à la consommation humaine
- + Eau de production
- + Eau souterraine et de surface
- + Eaux dans le domaine de la santé (ESS, EBM, dialyse,...)

Légionelles

Contrôles complets selon Arrêtés du 1er février 2010 et du 14 décembre 2013 :

- + Eau chaude et froide sanitaire
- + Eau thermale
- + Eau de Tour aéroréfrigérante
- + Eau d’appoint

Baignades

Analyses microbiologiques, vérification de pollution :

- + Eaux douces (rivières, lacs,...)
- + Eaux de mer et saumâtres

Eaux Industrielles

Contrôles microbiologiques et physico-chimiques :

- + Eaux techniques et de process (métaux, ...)
- + Eau usées (DBO, DCO, hydrocarbures,...)
- + Rejets
- + Eau de tour aéroréfrigérantes
- + Boues, sols, sédiments,...



Analyse Environnement



Vigilab accompagne les entreprises, les collectivités et les professionnels dans l'évaluation de la qualité des eaux, de l'air et des environnements de travail.

L'objectif est double : assurer la conformité aux exigences réglementaires tout en contribuant à la prévention des risques sanitaires et à la protection des écosystèmes.

Une meilleure maîtrise des risques liés aux pollutions et une amélioration des pratiques environnementales.

Désinfection par voie aérienne

Vous avez besoin de sécuriser vos locaux après un épisode à risque ou avant une remise en service ?

La désinfection par voie aérienne réalisée par VIGILAB traite le volume et les surfaces, y compris les zones difficiles d'accès, en complément du nettoyage. Elle s'appuie sur la diffusion de peroxyde d'hydrogène stabilisé aux ions argent, une solution adaptée aux environnements où l'exigence sanitaire est élevée.

Qualité de l'air intérieur

Vous souhaitez objectiver l'air que respirent vos équipes, vos clients ou vos résidents ?

VIGILAB intervient dans vos locaux pour vérifier la qualité de l'air intérieur, avec des mesures d'aérobiocontamination. Vous obtenez des résultats concrets pour orienter vos actions (aération, ventilation, maîtrise des sources) et piloter votre démarche de prévention.



Analyse dans le domaine de la Santé

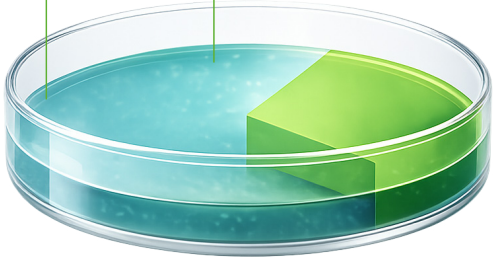
VIGILAB dispose d’une gamme complète de prestations à destination des établissements de soins. En effet, dans le domaine de la santé, l’hygiène et un élément primordiale dans le cadre de la lutte contre les infections nosocomiales (IN) et plus généralement contre les infections associées aux soins (IAS).

Les prestations de VIGILAB sont effectuées en accord avec le document de référence du CTIN (Comité Technique national des Infections Nosocomiales) «Surveillance microbiologique de l’environnement dans les établissements de santé - Air, eaux et surfaces».(Ministère chargé de la santé, DGS/DHOS, CTIN, 2002.)

Plus que des analyses, le laboratoire peut également participer aux réunions du CLIN. Nous rédigeons également périodiquement un tableau de bord des résultats obtenus ainsi que leur évolution dans le temps. Le tableau de bord est présenté au CLIN de l’établissement avec des conseils éventuels. Les objectifs des contrôles d’environnement peuvent être de plusieurs ordres :

**Construction
de votre tableau
de bord**

**Statistiques
de vos résultats**



Contrôles à visée de surveillance:
dans le cadre d’un plan d’action
qualité (surveillance de points
critiques).

Dans le cadre de travaux générant
un risque (*Aspergillus*, *Legionella*..) :
évaluation du niveau de ce risque.

Contrôles à titre pédagogique :
Visualiser la présence de micro-
organismes dans l’environnement.



**Optimisez vos pratiques,
sécurisez vos équipes,
rassurez vos clients.**

Audits et conseils

**+ Suivi d’une démarche
de certification.**

Accompagnement dans l’obtention d’une certification, avec la mise en place de bonnes pratiques et le suivi des exigences nécessaires pour répondre aux standards de qualité ou réglementaires.

**+ Suivi d’une démarche
HACCP.**

Garantir la sécurité sanitaire des aliments, en identifiant et maîtrisant les risques à chaque étape de la production.

**+ Pilotage de la mise
en place d’un PMS.**

Assurer la conformité aux normes sanitaires et prévenir les risques de contamination dans les établissements alimentaires.

**+ Aide à la rédaction,
validation d’un plan
HACCP.**

Identifier les points critiques en assurant une gestion des risques efficace dans le processus de production.

**+ Audit nettoyage
et désinfection**

Évaluation des procédures de nettoyage et de désinfection dans les installations pour s’assurer qu’elles respectent les normes de sécurité alimentaire et d’hygiène.

**+ Audit sécurité
et hygiène
agro-alimentaire**

Vérification des pratiques et des installations liées à la sécurité et à l’hygiène des aliments, afin de garantir un environnement de travail sain et conforme aux réglementations.

**+ Audit pour
fournisseur :**

Évaluation des fournisseurs afin de garantir qu’ils respectent les critères de qualité, de sécurité et d’hygiène nécessaires pour assurer la fiabilité de la chaîne de production.

**+ Expertise technique -
process de fabrication**

Analyse des conditions sanitaires dans l’établissement, incluant la gestion des risques et la conformité aux normes de santé publique, pour assurer la sécurité des produits et des consommateurs.

A votre écoute :
04 95 30 14 77

**Scannez le QR Code
ci-contre et retrouvez nous
sur www.vigilab.com**



Nos formations



VOTRE BESOIN

- + Nous listons vos exigences.
- + Recueil des besoins des personnes en situation de handicap.

ADAPTATION DU PROGRAMME DE FORMATION

- + Accentuation sur une thématique particulière.
- + Compensation des difficultés éventuelles de vos stagiaires.
- + Fractionnement des sessions.

FORMATION PAR DES SPÉCIALISTES

- + Intra, interentreprise, visio.
- + Evaluation des acquis de formation.
- + Supports de formation numériques ou papier accessibles.
- + Petits groupes.

VOTRE SATISFACTION COMPÉTENCES

- + Enquête de satisfaction.

Notre certification

Vigilab est un organisme de formation certifié Qualiopi. Vos frais de formation peuvent donc être **pris en charge en partie ou en totalité par votre OPCO** (Organisme de compétences).

Qualiopi
processus certifié



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION





Les formations inter-entreprises sont organisées au laboratoire à date fixée. Le programme est pré-établi, il est idéal si une seule personne doit être formée. Les sessions ne dépassent pas 8 personnes.



Les formations intra-entreprises sont organisées au laboratoire ou sur site client. L'avantage est de permettre une grande flexibilité sur le programme de formation pour s'adapter au mieux à l'entreprise et aux stagiaires. Là encore, nous organisons des sessions de 8 personnes pour plus d'efficacité.



Certaines de nos formations sont **disponibles en visioconférence**. Pratique pour les personnes ayant des difficultés de déplacement.



Pré-requis. Certaines formations ne sont accessibles qu'après avoir acquis des connaissances préalables. Un parcours de formation peut vous être proposé si la formation choisie nécessite des connaissances préalables.

Réservez votre formation, consultez nos indicateurs de résultat



Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP



Référence : HA01

Objectifs

Identifier les **dangers alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**.
Appliquer **bonnes pratiques d'hygiène** au quotidien.
Comprendre l'intérêt et mettre en oeuvre les **auto-contrôles** définis dans un plan HACCP.



Inter-Entreprise



Visio



Intra-Entreprise

Programme

- + La sécurité des aliments : réglementation, épidémiologie et gestion de crise.
- + Le monde microbien.
- + Bonnes pratiques d'hygiène et méthode des 5M.
- + Le nettoyage et la désinfection.
- + Méthode HACCP.
- + Les autocontrôles, les analyses microbiologiques.

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.

Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.
Test d'efficacité du lavage des mains.
Étude de cas, jeu de rôle spécialisé.

Évaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes. Des exercices de mise en situation peuvent également être réalisés.



1 journée (Repas inclus pour les formations inter-entreprises)



Maxi 8 personnes



Publics

- + Personnels amenés à travailler au contact des produits alimentaires.
- + Personnels d'entretien.
- + Responsables qualité.
- + Responsables de production.
- + Economes.

Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP (recyclage)



Référence : HA02

Objectifs

Identifier les **dangers alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**.
Appliquer **bonnes pratiques** d'hygiène au quotidien.
Comprendre l'intérêt et mettre en oeuvre les **auto-contrôles** définis dans un plan HACCP.



Programme

- + La sécurité des aliments : réglementation, épidémiologie et gestion de crise.
- + Le monde microbien.
- + Bonnes pratiques d'hygiène et méthode des 5M.
- + Le nettoyage et la désinfection.
- + Méthode HACCP.
- + Les autocontrôles, les analyses microbiologiques.

Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.
Test d'efficacité du lavage des mains.
Étude de cas, jeu de rôle spécialisé.

Évaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes.
Des exercices de mise en situation peuvent également être réalisés.

Prérequis

Ce module s'adresse uniquement aux personnes ayant déjà eu une formation sur cette thématique (par exemple après le stage HA01).

Nettoyage et désinfection en agroalimentaire



Référence : HA03

Objectifs

Identifier les **dangers alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**.
Connaître et appliquer les **méthodes** de nettoyage, de désinfection.
Mesurer l'efficacité du plan de nettoyage.



Programme

- + Les différents types de souillure et l'encrassement des surfaces.
- + Méthodes et outils (zoning, procédures)
- + Les équipements.
- + Détergence, désinfection.
- + Mesurer l'efficacité.
- + Les prélèvements et analyses microbiologiques.

Méthodes

Accompagnement sur le terrain de l'équipe de nettoyage durant les opérations.
Formation théorique avec illustration.
Travail sur les documents de l'entreprise.

Évaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes.

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.



½ journée



Maxi 8 personnes

 Publics

- + Personnels amenés à travailler au contact des produits alimentaires.
- + Personnels d'entretien.
- + Responsables qualité.
- + Responsables de production.
- + Economes.





1 journée (Visite sur site)



Maxi 8 personnes

 Publics

- + Personnels d'entretien.
- + Responsables qualité.
- + Responsables de production

INCO : Améliorer votre étiquetage



Référence : HA04

Objectifs

Identifier les exigences du **règlement INCO** applicable à l'étiquetage des denrées alimentaires.
Rédiger une **déclaration nutritionnelle**. Evaluer le **nutriscore**.
Étiqueter des **allergènes**.



Inter-Entreprise



Visio



Intra-Entreprise

Programme

- + Le règlement INCO et son application.
- + La déclaration nutritionnelle par l'analyse.
- + La déclaration nutritionnelle par calcul.
- + Les allergènes (risques, analyses, étiquetage).

Méthodes

Accompagnement sur le terrain de l'équipe de nettoyage durant les opérations.
Formation théorique avec illustration.
Travail sur les documents de l'entreprise

Évaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz, de mises en situation, travaux dirigés

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.

Construire son PMS



Référence : HA05

Objectifs

Identifier les **exigences réglementaires** applicables à son secteur d'activité.
Construire un PMS adapté et proportionné à son entreprise.
Piloter le système en place via **l'amélioration continue**.



Inter-Entreprise



Visio



Intra-Entreprise

Programme

- + Les mécanismes de l'agrément sanitaire.
- + Les éléments du dossier de demande d'agrément.
- + Les dispositions liées aux bonnes pratiques d'hygiène.
- + Méthode HACCP : construire son plan.
- + La gestion de la traçabilité et des produits non-conformes.

Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations.
Travaux dirigés.
Partage d'expérience.

Évaluation

Les acquis sont évalués par le formateur en fonction des résultats des exercices ou travaux dirigés

Prérequis

Ce module s'adresse uniquement aux personnes ayant déjà eu une formation sur cette thématique (par exemple après le stage HA01).



1 journée
(Repas inclus)



Maxi
8 personnes



Publics

- + Personnels d'entretien.
- + Responsables qualité.
- + Responsables de production.
- + Responsables commerciaux



1 journée
(Repas inclus)



Maxi
8 personnes



Publics

- + Responsables qualité.
- + Responsables de production.

Optimiser ses contrôles microbiologiques



Référence : HA06

Objectifs

Identifier les dangers liés aux **pathogènes alimentaires** et évaluer leurs **conséquences sur les consommateurs**. Construire un plan de contrôle conforme aux **référentiels**. Réaliser les prélèvements de manière **aseptique**.



Programme

- + Le monde microbien. Pathogènes alimentaires
Epidémiologie. Flore indicatrices, techniques d'analyses.
- + Les référentiels (réglementation, critères d'hygiène des procédés).
- + Lire un résultat d'analyse, proposer des actions curatives correctives.
- + Cibler et réaliser ses prélèvements.

Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations. Exploitation de vos propres contrôles, discussion et partage d'expérience. Réalisation de prélèvements.

Évaluation

Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes. Exercices de mise en situation.

Prérequis

Ce module s'adresse uniquement aux personnes ayant déjà eu une formation sur cette thématique (par exemple après le stage HA01).

Gestion du risque Legionella en ERP



Référence : HA07

Objectifs

Évaluer le **risque légionelles** dans les réseaux d'eau et ses **conséquences**. Appliquer la réglementation pour le suivi des réseaux. Proposer des **actions curatives et/ou correctivz** en cas de danger. Mettre en place un **plan de surveillance** adapté au réseau. Réaliser un prélèvement.



Programme

- + Les légionelles.
- + La légionellose, son épidémiologie.
- + Réglementation sanitaire, carnet sanitaire.
- + Gestions des réseau ECS, Tours aéroréfrigérantes.
- + Prélèvements d'eau.

Méthodes

Formation théorique en petit groupe avec illustrations. Travaux dirigés, études de cas. Réalisation de prélèvements Intra : visite des locaux (chaufferie).

Évaluation

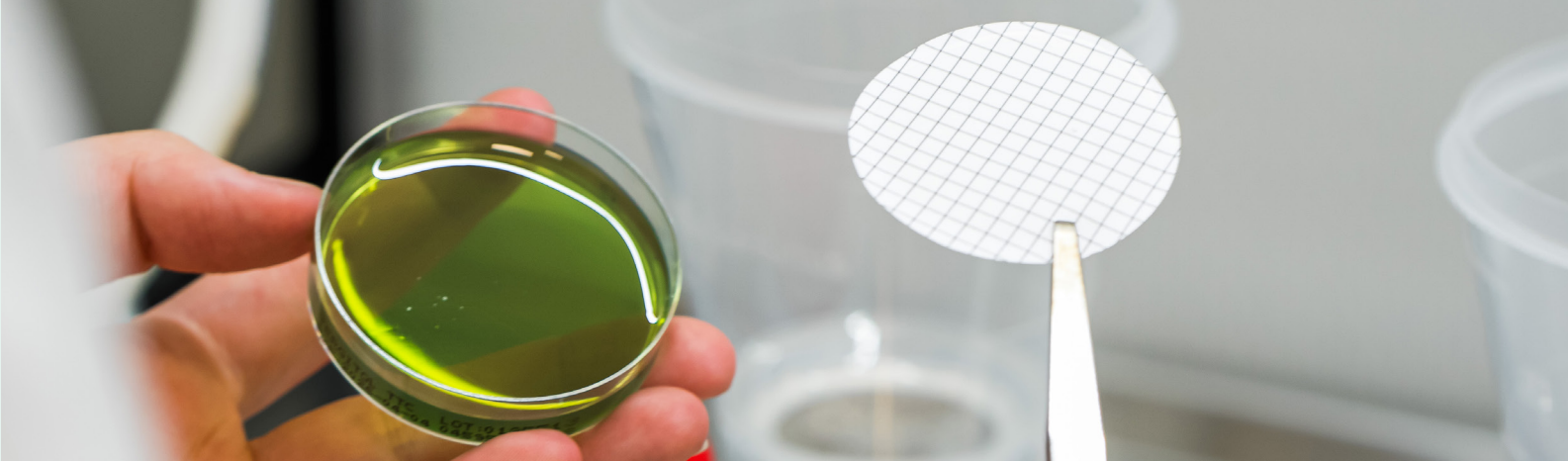
Les acquis sont évalués à l'aide d'un quizz interactif permettant de revoir les notions les plus importantes. Réalisation de prélèvements.

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour accéder à cette formation.

1 journée
(Repas inclus) **Maxi 8 personnes**

- Publics**
- + Responsables qualité.
 - + Responsables de production.
 - + Personnels de direction.



1 journée
(Repas inclus) **Maxi 8 personnes**

- Publics**
- + Responsables qualité.
 - + Responsables de production.
 - + Responsables de maintenance.



Téléphone :

04 95 30 14 77

Adresse :

Immeuble Santa-Maria
Avenue de la libération
20600 BASTIA

Horaires :

*Du lundi au vendredi
de 08:00 à 18:30
Service de garde
hors jours ouvrables*