



## Le choix de la qualité et de la proximité

Avec ses **cinq laboratoires**, TERANA assure un **service public de proximité** auprès des professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire des départements du Cantal, Cher, Loire, Haute-Loire, Puy-de-Dôme et du Rhône.

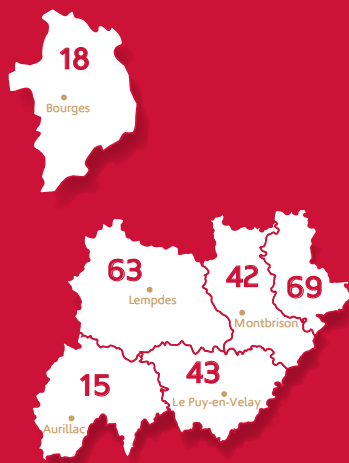
Analyses, audits, formations, conseils en hygiène et gaspillage alimentaire... TERANA met à votre disposition ses **60 ans d'expertise** et un **accompagnement personnalisé**.

Accrédité par le COFRAC\* et agréé par le Ministère de l'Agriculture pour la réalisation des analyses en microbiologie alimentaire et de radioactivité, le laboratoire TERANA garantit la **fiabilité de vos résultats**.

\* Accréditation Cofrac, Essais, liste des sites et portées disponibles sur le site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Photos : © Jodie Way  
Contre-allée design graphique

Un réseau de proximité Pour veiller à la qualité de vie de tous



### TERANA CANTAL

100 rue de l'Égalité  
15013 Aurillac Cedex  
04 71 45 58 80 • [cantal@labo-terana.fr](mailto:cantal@labo-terana.fr)

### TERANA CHER

216 rue Louis Mallet • 18020 Bourges Cedex  
02 48 21 15 31 • [cher@labo-terana.fr](mailto:cher@labo-terana.fr)

### TERANA LOIRE

7 avenue Louis Lépine • Z.I. de Vaure  
CS 80207 • 42605 Montbrison Cedex  
04 77 58 28 05 • [loire@labo-terana.fr](mailto:loire@labo-terana.fr)

### TERANA HAUTE-LOIRE

16 rue de Vienne  
CS 70081 • 43009 Le Puy-en-Velay Cedex  
04 71 05 76 76 • [hauteloire@labo-terana.fr](mailto:hauteloire@labo-terana.fr)

### TERANA PUY-DE-DÔME

Site de Marmilhat  
20 rue Aimé Rudel • BP 42 • 63370 Lempdes  
04 73 90 10 41 • [puydedome@labo-terana.fr](mailto:puydedome@labo-terana.fr)

Retrouvez toutes nos prestations sur [www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr)

- Analyses • Audits
- Formations • Conseils



LABORATOIRES D'ANALYSES POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

- Analyses
- Formations
- Audits
- Conseils



# HYGIÈNE ALIMENTAIRE

## Visez l'expertise !



LABORATOIRES D'ANALYSES POUR LA SANTÉ PUBLIQUE



## Des professionnels à votre écoute

Métiers de bouche, restaurateurs, industriels, professionnels de l'agroalimentaire... TERANA vous accompagne pour **assurer la qualité de vos produits** et garantir la sécurité des consommateurs.

**Nos professionnels vous conseillent et vous forment** afin que vous soyez armés pour répondre aux exigences réglementaires en matière d'hygiène.

Prélèvements sur site, analyses bactériologiques, radioactivité... Chaque année, le laboratoire analyse plus de **50 000 échantillons** pour plus de **2 200 professionnels**.



## SIMPLIFIEZ-VOUS l'hygiène !

Professionnels de la restauration et de l'agro-alimentaire, TERANA vous accompagne et vous aide à répondre à la réglementation européenne<sup>1</sup> en matière d'hygiène. Objectif : assurer la sécurité sanitaire tout au long du processus de fabrication de vos produits.

### FORMATIONS À LA CARTE

- ✓ Bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Nettoyage et désinfection
- ✓ Formation réglementaire restauration commerciale 14h
- ✓ Plan de Maîtrise Sanitaire / Méthode HACCP

**FORMATIONS À RENOUELER TOUS LES 2 À 5 ANS**

### AUDITS HYGIÈNE

- ✓ Évaluation de vos locaux et matériels
- ✓ Valorisation de vos bonnes pratiques
- ✓ Conseils et préconisations pour engager une démarche d'amélioration continue
- ✓ Débriefing et remise d'un rapport détaillé

### ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

- ✓ Conseils pour la formalisation de vos documents réglementaires : Plan de Maîtrise Sanitaire, Dossier d'Agrément, validation de process...
- ✓ Soutien dans la rédaction
- ✓ Mise à jour des procédures et enregistrements

1 - Selon le règlement (CE) 2073/2005 et conformément à l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004

## VEILLEZ à la qualité de vos produits !

La réglementation européenne<sup>1</sup> est formelle : les métiers de bouche (boulangers, bouchers, traiteurs...), restaurateurs, grandes surfaces, industriels et autres professionnels du secteur agro-alimentaire sont tenus de réaliser des auto-contrôles. Tous ont ainsi l'obligation de faire analyser le matériel, les matières premières et les produits finis.



### L'EXPERTISE QUALITÉ POUR VOS ANALYSES !

- ✓ Collecte des prélèvements
- ✓ Analyses microbiologiques de denrées et de surfaces
- ✓ Contrôle à l'exportation des produits industriels
- ✓ Analyses de la contamination radioactive
- ✓ Conseils et accompagnement hygiène

**UNE EXIGENCE RÉGLEMENTAIRE MAIS AUSSI UNE OPPORTUNITÉ POUR PROGRESSER ET VALORISER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS**



## LUTTEZ contre le gaspillage alimentaire !

Métiers de bouche, professionnels de la restauration collective et commerciale, TERANA lutte à vos côtés et vous propose un diagnostic gaspillage alimentaire personnalisé. Un plan d'action sur-mesure sera élaboré pour réduire de 20 à 80 % vos déchets alimentaires.

**RESTAURATEURS, SOYEZ EN RÉGLE AVEC LA LOI EGALIM !**



### POURQUOI ?

- ✓ Récupérez les kilos d'euros mis à la poubelle tous les jours
- ✓ Faites le choix de la qualité dans vos menus
- ✓ Fédérez vos équipes autour d'un projet qui valorisera leurs productions
- ✓ Optez pour la tranquillité réglementaire
- ✓ Engagez-vous dans une démarche éthique, environnementale & sociale



## CONTRÔLEZ la qualité de l'eau du robinet !

Restaurants, hôtels, campings... D'après l'Article L1321-1 du Code de la Santé Publique, les professionnels ont l'obligation de contrôler la qualité de l'eau délivrée au robinet et destinée à la consommation humaine. Chaque année, le laboratoire TERANA analyse plus de 8 600 échantillons et évalue ainsi les risques bactériologiques (*Escherichia coli*, *Enterococcus faecalis*...) et chimiques pour une eau plus sûre.

**CONTRÔLE À RÉALISER UNE FOIS PAR AN**



## ÉLIMINEZ le risque Légionelles !

Établissements touristiques, de santé, infrastructures sportives... TERANA vous assiste pour la surveillance et le contrôle de votre réseau de distribution d'eau chaude sanitaire. Prélèvements, analyses, diagnostic de votre installation, formation au risque légionelles, mise en place d'un carnet sanitaire... Nous vous apportons tous les conseils nécessaires afin de prévenir les risques de contamination.

**DEPUIS LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2012, TOUT ÉTABLISSEMENT ACCUEILLANT DU PUBLIC EST TENU DE RÉALISER LA SURVEILLANCE DES LÉGIONELLES DANS SON INSTALLATION D'EAU CHAUDE SANITAIRE**

