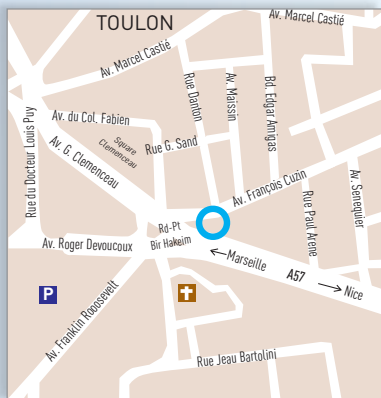


PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

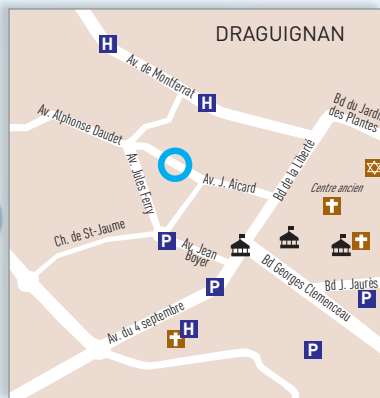


DEUX SITES POUR PLUS DE PROXIMITÉ

TOULON
6 avenue François Cuzin
83000 Toulon



DRAGUIGNAN
375 avenue Jean Aicard
83300 Draguignan



Particuliers, entreprises, collectivités, services d'État, le Laboratoire départemental d'analyses et d'ingénierie du Var (LDAI VAR) est votre partenaire dans la gestion du risque sanitaire au quotidien.

Une prise en charge de qualité, une prestation sur-mesure, des résultats fiables/accrédités.

Laboratoire indépendant agréé par le ministère de la Santé, le ministère en charge de l'Environnement, le ministère de l'Agriculture. Le LDAI VAR est accrédité COFRAC.

Ses accréditations sont des garanties au niveau européen et international de la compétence et l'impartialité du laboratoire pour effectuer des analyses et assurer la confidentialité des résultats.

HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC :

du lundi au vendredi :
9 h > 12 h - 13 h 30 > 16 h

HORAIRES DE DÉPÔT DES ÉCHANTILLONS :

du lundi au jeudi : 9 h > 12 h
13 h 30 > 15 h
le vendredi : 9 h > 11 h

Demandes de devis, renseignements, flacons par tél. 04 83 95 32 30 ou courriel : LDAI83@var.fr Plus d'informations sur var.fr

Service Communication du Conseil Départemental du Var - conception/éditorial/photographie/illustrations : L. Cléber - photos : C. Barabiel (rectal), Association MDDZ - amec communication interne, Caroline Buisson (rectal) - impression : Direction des événements et images d'après : service imprimé



 LE DÉPARTEMENT

Laboratoire
Départemental
d'Analyses &
d'Ingénierie
VAR
UN SERVICE
DU DÉPARTEMENT
DU VAR

Pour les particuliers, entreprises, collectivités, services d'État...

UN LABORATOIRE DE PROXIMITÉ À VOTRE ÉCOUTE



ACCREDITATIONS
n°1-2010
n°1-1519
LISTES DES SITES
ET PORTÉES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

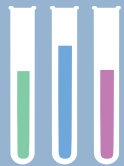
PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

QUALITÉ DE L'EAU & ENVIRONNEMENT

Le LDAI VAR, un prestataire de terrain, au premier rang pour capter et détecter les impuretés et pollutions de votre eau. Quelles qu'en soient l'origine et la nature.

Pour satisfaire aux besoins de chacun, le LDAI VAR mesure et contrôle au sein de ses structures les qualités chimiques, physiques et microbiologiques de l'eau.

Il vous propose également ses prestations de prélèvements et de mesure *in situ*.



Exemples de domaines analysés :
eaux de consommation humaine, eaux usées, eaux chaudes sanitaires pour analyses Legionella, eaux des activités de soins hospitaliers, eaux des tours aéroréfrigérantes, eaux des process industriels, eaux de loisirs (piscine...), eaux de surface (lac, rivière...), eaux piézométriques, eaux de mer...

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Contrôle microbiologique de la qualité des denrées alimentaires en restauration collective, commerciale, métiers de bouche, productions fermières, et particuliers.

Estimation des DLC (Dates Limites de Consommation) sur toute production alimentaire.

Contrôle de l'efficacité des procédures de nettoyages de surface.

Le LDAI VAR réalise toutes les analyses vous permettant de proposer des produits sains, à la qualité garantie.

Exemples de recherches sur les denrées et productions alimentaires :

Listeria, Salmonelles, E. Coli, Staphylocoques, Bactéries Anaérobies, flore totale.



SANTÉ ANIMALE

Le LDAI VAR est un acteur majeur de l'épidémiologie de son territoire. C'est un maillon indispensable de la chaîne de sécurisation sanitaire établie autour des surveillances de troupeaux d'élevage et de spécimens de la faune sauvage.

Capables d'intervenir à tous les stades du développement de la vie animale, les équipes du LDAI VAR vous garantissent leur réactivité dans la gestion du risque sanitaire (élevage, faune sauvage).

Exemples d'analyses :

recherches de salmonelles dans les élevages avicoles, parasitologie, recherches de pathologies abortives par biologie moléculaire (PCR) et sérologies, autopsies et microbiologie vétérinaire, fièvre catarrhale, BVD, Fièvre Q, brucellose, paratuberculose...



FORMATIONS* AUDITS

Pour vous aider dans vos problématiques quotidiennes de gestion du risque, le LDAI VAR a développé un outil scientifique innovant en ingénierie.

Vous attendez un **conseil**, un soutien en sécurité sanitaire dans l'expression de vos projets ? Vous souhaitez être **formé** et acquérir des compétences professionnelles en sécurité sanitaire ?

Vous souhaitez une **évaluation** des risques sanitaires sur des process existants ? Le LDAI VAR vous propose un accompagnement sur mesure !



Exemples de domaines d'intervention :

démarche HACCP et contrôle de l'hygiène en restauration collective et commerciale, eau et environnement, maîtrise du risque légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire, qualité de l'air intérieur, exposition au bruit, réalisation d'audits environnementaux (syndrome du bâtiment malsain, indice de confinement, indice de confort), gestion des risques liés aux fontaines réfrigérantes...

*LDAI VAR : prestataire de formation enregistré auprès de la DIRECCTE sous le n° 93830522683 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État