

# SANTÉ HUMAINE

## NOTRE SAVOIR-FAIRE

**PRÉLÈVEMENT, ANALYSE,  
INTERPRÉTATION  
ET SUIVI DES RÉSULTATS**  
EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

**PRÉLÈVEMENT, ANALYSE,  
INTERPRÉTATION  
ET SUIVI DES RÉSULTATS**  
DANS LES DOMAINES DE L'EAU POTABLE

**PRÉLÈVEMENT, ANALYSE,  
INTERPRÉTATION  
ET SUIVI DES RÉSULTATS**  
DANS LES DOMAINES  
DES EAUX DE LOISIR (PISCINES, BAINADES)



NOUS PROPOSONS  
**UNE LARGE GAMME  
DE SERVICES ADAPTÉE  
À VOS BESOINS**

### FORMATION PERSONNALISÉE

EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE,  
EN HACCP ( ORGANISME FORMATEUR AGRÉÉ )  
ET DANS LE DOMAINE DE L'EAU

### ASSISTANCE

POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VOS PLANS  
DE MAÎTRISE SANITAIRE, D'HACCP  
OU POUR VOTRE DOSSIER D'AGRÈMENTS

**AUDITS, CONSEILS EN HYGIÈNE  
ALIMENTAIRE ET POUR LA PRÉVENTION  
DE LA LÉGIONELLOSE**



**ÉTUDES DE VIEILLISSEMENT,  
DÉTERMINATION DE DURÉE DE VIE**

1H  
DE LA BELGIQUE

1H45  
DE LILLE



1H30  
DE PARIS

1H15  
D'AMIENS

45 MIN  
DE REIMS

## CONTACTS

**Sébastien NOSEK**  
snosek@aisne.fr  
06 80 07 59 39

**Romain DESCAMP**  
rdescamp@aisne.fr  
06 81 86 56 17

**Olivier DANZEL**  
odanzel@aisne.fr  
06 16 86 47 44

**Christelle CORTES**  
ccortes@aisne.fr  
06 09 54 23 65

**Julie SEURON**  
jseuron@aisne.fr  
06 28 49 16 37

**Isabelle TELEFUNKO**  
itelefunko@aisne.fr  
06 09 54 25 34

## FOCUS

*Fort de son expérience en prélèvement et en logistique, notre laboratoire intervient sur un large territoire pour le prélèvement d'eaux, de produits alimentaires et dans le cadre de la prévention de la légionellose, dans les eaux chaudes sanitaires des établissements recevant du public et pour les tours aéroréfrigérantes. Soucieux de la sécurité de vos produits, nous appliquons des méthodes de prélèvements reconnues et maîtrisons les conditions de conservation ainsi que de transport.*