



Laboratoire Vétérinaire et Alimentaire Départemental
✉ BP 60029 – Domaine de Pixérécourt
54220 MALZEVILLE

☎ 03 83 33 28 60
@ : lvad54@departement54.fr
www.labo.meurthe-et-moselle.fr



Accréditation N° 1-1122
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

SECURITE ALIMENTAIRE : CONDITIONS SPECIFIQUES DE REALISATION DES ANALYSES

LA DEMANDE D'ANALYSES

Elle doit comporter les renseignements suivants :

Nom du demandeur

Nom du destinataire de la facture (si différent du demandeur)

Date de prélèvement

Identification de l'échantillon

Tout renseignement utile que vous voulez voir figurer sur le compte rendu de résultats (DLC, date de fabrication, N° de lot, date de conditionnement...)

● **Recherche de Trichines (gibier)** : Utiliser la fiche d'accompagnement du Gibier (feuille 4) extraite de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012.

LE PRELEVEMENT

Il est réalisé par les préleveurs du laboratoire qui se rendent chez le professionnel selon un planning établi par le laboratoire.

Il s'effectue dans le respect des règles d'hygiène garantissant le maintien de la qualité originale du produit.

Le préleveur utilise le matériel stérile du laboratoire (en cas d'utilisation d'outils fournis par le client cela est précisé sur le rapport d'essais)

● **Recherche de Trichines (gibier)** : Le client, réalise le prélèvement dans la musculature du pilier du diaphragme, du membre antérieur ou de la langue en évitant graisse et fascia.

L'ECHANTILLON

Conditions à remplir pour permettre une analyse dans de bonnes conditions.

I) Le respect des températures

Le transport s'effectue en glacière électrique ou équipée de plaques eutectiques réfrigérantes en quantité suffisante afin d'éviter une rupture de la chaîne du froid.

Le délai entre le prélèvement des produits et leur arrivée au laboratoire est le plus court possible.

Les températures à réception au laboratoire

Différents types de produits	Températures maximales à réception
Produits stables à température ambiante	+ 27°C
Produits périssables (non stables à température ambiante)	+ 8°C
Produits congelés	-15°C

● **Recherche de Trichines (gibier)** : Il est recommandé que les échantillons parviennent à une température comprise entre 1 et 8°C, le produit doit parvenir au laboratoire dans un bon état de conservation.
Si l'échantillon est congelé, il ne doit pas l'être depuis plus de 30 jours

II) Le conditionnement

Il doit être intègre et fermé.

Exemple : Pot à prélèvement stérile à large ouverture, sac à prélèvement stérile.

Ces précautions visent à éviter une modification du produit quant au nombre de micro-organismes susceptibles d'être présents.

● **Recherche de Trichines (gibier)** : Les échantillons doivent être identifiés individuellement

III) La quantité :

Un minimum de 75 g de produit est nécessaire à la réalisation de l'analyse.

Si une de ces prescriptions n'est pas remplie, le laboratoire et le client se mettent d'accord sur la marche à suivre (non-réalisation des analyses, choix des paramètres à rechercher, etc.....)

La ou les prescriptions non respectées seront mentionnées sur le rapport d'essai et les résultats rendus avec réserve et sans logo COFRAC

Remarque : Il est également possible pour le client de prélever et d'apporter les échantillons lui-même au laboratoire, dans ce cas les prescriptions (quantité minimum d'échantillon, température, conditionnement.....) ci-dessus doivent également être respectées.

● **Recherche de Trichines (gibier)** : La quantité minimum d'échantillon est de 10g

LES DELAIS DE MISE EN ANALYSE ET LA CONSERVATION DES ECHANTILLONS

En dehors des contraintes occasionnées par les jours fériés, les analyses sont mises en œuvre au laboratoire du lundi matin au jeudi après-midi. Pour une mise en œuvre, sur demande du client, en dehors de ces périodes une tarification particulière s'applique (voir tarif joint)
Généralement, les échantillons sont analysés le jour même de leur prélèvement sauf demande de la part du client (analyse à DLC par exemple)
Ils sont conservés au laboratoire en chambre froide (3+/-2°C) jusqu'à analyse ou au congélateur (<-18°C) pour les échantillons congelés par le client.
Si le délai de stockage au laboratoire avant analyse est supérieur à 3 jours les échantillons sont congelés et les résultats rendus **sans le logo COFRAC**.

● **Recherche de Trichines (gibier)** : Un échantillon réceptionné au laboratoire est analysé dans les 48 heures maximum (sauf demande du client ou contrainte particulière du laboratoire).

L'échantillon est conservé en froid positif et n'est pas congelé avant analyse.

LES ANALYSES

Les paramètres

Sauf demande particulière de votre part les paramètres recherchés sur les produits alimentaires sont ceux définis en interne par le LVAD54 (voir tableau joint « Critères microbiologiques internes définis par le LVAD54 »)

Les méthodes

Paramètres	Méthodes utilisées (1)	Accréditation COFRAC (1)	Délais de réponse analytique à partir de la mise en analyse (2)
Dénombrement des bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46 °C	NF-V 08-061	x	24h
Dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	x	48h si non détecté 96h si détecté
Dénombrement des coliformes présumés à 30° C	NF V 08-050	x	24h
Dénombrement des coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	x	24h
Dénombrement des entérobactéries présumées à 37°C	NF V 08-054	x	24h
Dénombrement de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidase positive	NF EN ISO16649-2	x	24h
Dénombrement des micro-organismes aérobies à 30° C	NF ISO 4833-1	X	72h
Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> (*)	NF EN ISO11290-2 AES 10/5-09/06	x	2 jours si < 10 ou 100/g 5 jours en cas de détection ou suspicion
Dénombrement de <i>Staphylococcus</i> à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	x	48h
Dénombrement des bactéries lactiques à 30°C	NF ISO 15214		72h
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> sp. (*)	NF EN ISO 11290-1	x	8 jours si détecté ou suspicion/ 5 jours si non détecté
	AES 10/3-09/00	x	4 jours si détecté ou suspicion/ 2 jours si non détecté
Recherche de <i>Salmonella</i> sp.	NF EN ISO 6579-1 hors <i>Salmonella</i> Typhi et Paratyphi	x	6 jours si détecté ou suspicion/ 4 jours si non détecté
	BKR 23/07-10/11		6 jours si détecté ou suspicion/ 2 jours si non détecté
Dénombrement de <i>Pseudomonas</i> présomptifs dans les produits à base de viande	ISO 13720		48h si absence de croissance
Dénombrement des levures-moisissures	NF V 08-059		120h
Dénombrement de <i>Campylobacter</i> sp.	NF EN ISO 10272-2 ou méthode alternative validée		48h si absence de croissance
Recherche de <i>Trichinella</i> sp.	Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 – Chapitre I annexe I	x	24h

(1) à la date de mise à jour du document

(2) les délais sont donnés à titre indicatif et peuvent, pour des raisons techniques exceptionnelles, être supérieurs.

Pour les recherches suivies de (*), le laboratoire dispose de plusieurs méthodes, leurs performances sont identiques :

Sans demande particulière de la part du client nous sommes susceptibles, pour des raisons techniques, d'utiliser l'une ou l'autre des méthodes.

Pour toute demande d'analyse supplémentaire veuillez nous consulter



Laboratoire Vétérinaire et Alimentaire Départemental
✉ BP 60029 – Domaine de Pixercourt
54220 MALZEVILLE

☎ 03 83 33 28 60
@ : lvad54@departement54.fr
www.labo.meurthe-et-moselle.fr

ACCREDITATION ET UTILISATION DU LOGO COFRAC

Le LVAD54 est accrédité par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) pour divers essais du domaine 59 et pour la recherche des Trichines - portée disponible sur www.cofrac.fr (N° 1-1122)

Les analyses accréditées sont marquées d'une (x) dans le tableau ci-dessus.

Les analyses sont rendues avec logo COFRAC, cependant, certains événements survenant lors de la manipulation **ne remettant pas en cause la validité du résultat** peuvent entraîner une **validation** sans le logo COFRAC, une mention est alors portée sur le rapport d'essai.

En cas d'exigence impérative en analyses avec logo COFRAC, veuillez le noter explicitement sur la convention, sur la demande d'analyse ou nous en avertir par tout autre moyen, nous pourrions alors être amenés à refaire le prélèvement dans votre établissement.

LE RAPPORT D'ESSAIS

Un rapport d'essai papier reprenant les différents commémoratifs ainsi que les résultats est envoyé après signature par le responsable technique du service sécurité alimentaire.

Un format électronique peut également être envoyé, pour cela merci de nous indiquer l'adresse d'envoi sur la convention, lors de la signature du bon de commande ou du devis.

Une conclusion est donnée pour chaque résultat (Satisfaisant ou Non Satisfaisant).

Pour un dénombrement, dès lors que le critère est dépassé la conclusion donnée est « Non Satisfaisant »

Pour une recherche, le résultat « Détecté » entraîne une conclusion « Non Satisfaisant ».

● **Recherche de Trichines (gibier)** : Le résultat est « Négatif » ou « Non négatif », aucune conclusion n'est donnée.

LE SUIVI DES RESULTATS

Lorsqu'un résultat est déclaré Non Satisfaisant, une **fiche technique explicative est jointe au rapport d'essai**.

Lorsque le dépassement concerne *Escherichia coli*, Anaérobies sulfito-réducteurs, Staphylocoques à coagulase positive, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp. *Listeria monocytogenes*, **le client est joint par téléphone** pour envisager les mesures correctives à apporter.

Un autocollant matérialisant le suivi de l'établissement par le laboratoire est donné à chaque client dès lors que la fréquence de passage est au moins trimestrielle.

La signature de la convention, du bon de commande, du devis, de la feuille de prélèvement vaut accord pour l'application de l'ensemble des prescriptions énoncées ci-dessus.

**Pour tous renseignements complémentaires
Contactez-nous au 03-83-33-28-60
SERVICE HYGIENE ALIMENTAIRE**