



Laboratoire Vétérinaire et Alimentaire Départemental  
✉ BP 60029 – Domaine de Pixérécourt  
54220 MALZEVILLE  
☎ 03 83 33 28 60  
@ : [lvad54@departement54.fr](mailto:lvad54@departement54.fr)  
[www.labo.meurthe-et-moselle.fr](http://www.labo.meurthe-et-moselle.fr)



Accréditation N° 1-1122  
Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## **SECURITE ALIMENTAIRE :** **CONDITIONS SPECIFIQUES DE REALISATION DES ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE**

### **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...)

### **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 des outils du client cela est précisé sur le rapport d'essais)

### **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

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

#### **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.**

#### **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 mettre en oeuvre, etc.....)**

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

**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.

## 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.  
Pour des raisons techniques un paramètre peut être analysé en différé (exemple : Dénombrement de *Listeria monocytogenes* mis en œuvre après que la recherche ait donné un résultat « détection ») – la date d'analyse en différé est précisée sur le rapport d'essais

## 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 sulfite-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 détection 96h si détection
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 d' <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 détection ou suspicion/ 5 jours si non détection
	AES 10/3-09/00	x	4 jours si détection ou suspicion/ 2 jours si non détection
Recherche de <i>Salmonella</i> sp. (*)	NF EN ISO 6579-1	x	6 jours si détection ou suspicion/ 4 jours si non détection
	BKR 23/07-10/11	x	6 jours si détection ou suspicion/ 2 jours si non détection
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 (5 jours)
Dénombrement de <i>Campylobacter</i> sp.	NF EN ISO 10272-2 ou méthode alternative validée		48h si absence de croissance

(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 paramètres suivis 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 Pixierécourt  
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, la portée d'accréditation est disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) (N° 1-1122)

Les analyses accréditées sont marquées d'une (x) dans le tableau ci-dessus.  
Les résultats de ces analyses sont rendus avec logo COFRAC.

**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'essais reprenant les différents commémoratifs ainsi que les résultats est signé par le responsable technique du service sécurité alimentaire.

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 « Détection » entraîne une conclusion « Non Satisfaisant ».

**Modalités de transmission** : Les résultats peuvent être transmis sous diverses formes :

- Rapport d'essais papier par voie postale
- Dématérialisée par envoi électronique de fichier PDF (**pour un envoi électronique seul, il vous sera demandé de signer la convention de preuves en plus de la convention d'analyses, du bon de commande ou du devis**)

L'incertitude de mesure sur les résultats quantitatifs ne figure pas sur le rapport d'essai, elle peut être communiquée sur demande

## LE SUIVI DES RESULTATS

Lorsqu'un résultat est déclaré Non satisfaisant et que le dépassement concerne *Escherichia coli*, coliformes, entérobactéries, anaérobies sulfito-réducteurs, staphylocoques à coagulase positive, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp, *Listeria monocytogenes*, *Listeria* sp., **le client est joint par téléphone** pour envisager les mesures correctives à apporter

Pour les contrôles de surface, quel que soit le microorganisme concerné, en cas de dépassement, le client est contacté par téléphone

- Envoi du rapport d'essais postal

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

- Envoi du rapport d'essais dématérialisé uniquement

**L'ensemble des fiches techniques** est envoyé en format pdf, en début de contrat, ainsi qu'à leur mise à jour.

**Annuellement, 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**