

**LABORATOIRE DEPARTEMENTAL
VETERINAIRE ET ALIMENTAIRE
DES VOSGES**

cofrac



Accréditations N°1-1520
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Catalogue des analyses et prestations

HYGIENE ALIMENTAIRE



LA VIE EN
VOSGES
le Département

LDVA 88

labo.vosges.fr

Paramètres, critères microbiologiques et tarifs

Selon règlement CE 2073/2005 modifié par le règlement UE 2019/229, saisine AFSSA n°2007-SA-0174 du 13/03/2008 et note de service DGAL/SDSSA/N2009-8247 du 25/08/2009

Conditions générales de prestations disponibles sur le site www.labo.vosges.fr

Restauration collective et commerciale – Commerce de détail

Code	Matrice alimentaire	Exemples	Critères (en germes/g)					Salmonella (BRD 07/11-12/05) *
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *	Escherichia coli β -glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Bacillus cereus présumptifs (NF EN ISO 7932)*	Anaérobies sulfito-réducteurs (en tubes) (NF V08-061) *	
Plats cuisinés et autre produits frais								
PCA	Plats cuisinés vendus chauds ou cuits sur place		300 000 ⁽¹⁾	100	10	100 ⁽²⁾	10	Non détecté dans 25g
PRT	Produits traiteurs	Taboulé – Aspic Salade de pâtes Mayonnaise – Kebab	1 000 000 ⁽¹⁾	100	10	100 ⁽²⁾	10	Non détecté dans 25g
Produits à base de végétaux crus								
VNA	Végétaux crus non assaisonnés	Radis Salade de fruits frais		100	100	100 ⁽²⁾	10 ⁽³⁾	Non détecté dans 25g
CRA	Entrées froides avec crudités assaisonnées	Salade avec vinaigrette		100	10	100 ⁽²⁾	10 ⁽³⁾	Non détecté dans 25g
Pâtisseries								
PAT	Pâtisseries – Desserts glacés		300 000 ⁽¹⁾	100	10	100 ⁽²⁾	100	Non détecté dans 25g
Fromages (Commerce de détail)								
FLC	Fromages au lait cru (affiné ou non)			10 000	10 000			Non détecté dans 25g
FAT	Fromages affiné au lait thermisé ou pasteurisé			100	100			Non détecté dans 25g
FNA	Fromages non affinés au lait pasteurisé	Fromage frais		10	100			Non détecté dans 25g
Viandes de boucheries et produits carnés crus								
PVU	Portion de viande unitaire	Steak entier	< 1 000 000 ⁽¹⁾ Uniquement si /vide		500			Non détecté dans 10g
PVC	Préparation de viandes destinées à être consommées après cuisson	Brochettes Marinades		500	500		10	Non détecté dans 10g
VHC	Viande hachée crue destinée à être cuite	Steak haché	3 000 000 ⁽¹⁾	100	50		10	Non détecté dans 25g
PVH	Produits hachés crus avec ingrédients destinés à la cuisson	Chair à saucisse Chipolatas	1 000 000 ⁽¹⁾	500	500		10	Non détecté dans 10g
PCR	Viandes hachées et autres viandes destinées à être consommées crues	Tartare Carpaccio	1 000 000 ⁽¹⁾	500	50			Non détecté dans 25g
ABC	Abats de boucherie crus	Foie Rognons	5 000 000		5 000			Non détecté dans 25g

(1) Dénombrement de la flore lactique (NF ISO 15214) :

- si le produit est conditionné sous-vide ou en saumure ou contient un produit laitier fermenté,
- si le nombre de microorganismes à 30°C est supérieur à 1000 germes /g

Le ratio flore totale (microorganismes à 30°C) sur flore lactique doit être égal à 10 maxi (FT/FL≤10)

(2) Uniquement pour produit contenant certains féculents : riz, semoule, blé, boulgour, légumes secs (lentilles, haricots, ...), salade de pâtes ou de pommes de terre ou à la demande du client

(3) Uniquement pour produit contenant un ingrédient carné

* : Analyse accréditée COFRAC

LDVA 88	Prestations hygiène alimentaire	Q DEM SD 02
Date de rév. : 17/12/21	Indice de rév. : 07	Fiche N°02 Page : 2/7
		Date d'appl. : 03/01/22

Code	Matrice alimentaire	Exemples	Critères (en germes/g)					
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *	Escherichia coli β-glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Bacillus cereus présumptifs (NF EN ISO 7932)*	Anaérobies sulfito-réducteurs (en tubes) (NF V08-061) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *
Viandes de volailles, de lapin crues								
VSP	Découpe et préparations à base de viande crue sans peau	Filets de dinde		1 000	1 000			Non détecté dans 10g
VAP	Découpe et préparations à base de viande crue avec peau	Cuisses de poulet		5 000	10 000			Non détecté dans 10g
AVC	Abats crus	Foie Gésiers			10 000			Non détecté dans 10g
OEU	Œuf cru	Œuf coquille						Non détecté dans 25g
Produits de charcuterie								
CCR	Charcuteries crues séchées à consommer en l'état	Saucisson sec Jambon cru		500	10		10	Non détecté dans 25g
PCC	Produits de charcuterie cuits	Jambon blanc	300 000 ⁽¹⁾	100	10		10	Non détecté dans 25g
CCC	Charcuteries crues à consommer cuites	Lardons Echine	1 000 000 ⁽¹⁾	500	500			Non détecté dans 10g
Produits de la pêche et coquillages								
MCE	Mollusques et crustacés cuits entiers , non décortiqués	Crevettes cuites entières	1 000 000		10		10	Non détecté dans 25g
MCD	Mollusques et crustacés cuits décortiqués	Crevettes cuites décortiquées	5 000 000	100	10		10	Non détecté dans 25g
FCC	Filets de poisson, coquilles et crustacés crus frais ou surgelés	Filets surgelés Coquilles St Jacques		100	10			Non détecté dans 25g
COV	Coquillages vivants	Huitres Moules crues			1			Non détecté dans 25g
PFU	Poissons fumés	Saumon fumé	5 000 000 ⁽¹⁾	100	10			Non détecté dans 25g
PPH	Préparations à base de filets de poisson hachées crues	Paupiette		100	50			Non détecté dans 25g
PCE	Produits autre que coquillages vivant à consommer en l'état	Tartare de poisson Sashimis	1 000 000 ⁽¹⁾	100	100		10	Non détecté dans 25g
CHP	Charcuterie de poisson (cuit)	Terrine Rillette	1 000 000 ⁽¹⁾	100	10		10	Non détecté dans 25g

(1) Dénombrement de la flore lactique (NF ISO 15214) :

- si le produit est conditionné sous-vide ou en saumure ou contient un produit laitier fermenté,
- si le nombre de microorganismes à 30°C est supérieur à 1000 germes /g

Le ratio flore totale (microorganismes à 30°C) sur flore lactique doit être égal à 10 maxi (FT/FL≤10)

* : Analyse accréditée COFRAC

La recherche de **Listeria monocytogenes** (BRD 07/4-09/98*, sauf demande particulière) sera effectuée sur demande du client dans 25g. Elle sera effectuée systématiquement pour une validation de DLC.

En cas de présence, un dénombrement (BRD 07/5-09/01*, sauf demande particulière) sera effectué (Critère sur tout produit destiné à être consommé en l'état : 100 UFC/g à la DLC).

LDVA 88	Prestations hygiène alimentaire	Q DEM SD 02
Date de rév. : 17/12/21	Indice de rév. : 07	Fiche N°02 Page : 3/7
		Date d'appl. : 03/01/22

Stade de la production

Code	Matrices alimentaires		Critères (en germes/g ou ml)						Remarques	
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *	Escherichia coli β-glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Coliformes présumés à 30°C (NF V08-050) *	Coliformes à 44°C (NF V08-060) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *		Listeria mono. (BRD 07/4-09/98-recherche) * (BRD 07/5-09/01-dénombrement) *
VOL	Volaille ou lapin entier			5 000	10 000			Non détecté dans 25g		(2)
SAC	Saucisse à cuire type chipolata ou merguez		100 000 ⁽¹⁾	500	500			Non détecté dans 10g	Non détecté dans 25g	
CRP	Crèmes pasteurisées					10		Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	
LPT	Laits de consommation pasteurisés		1 000			1		Non détecté dans 25ml	Non détecté dans 25ml	
FCR	Fromages au lait cru			10 000	100 000			Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	
FPA	Fromage lait pasteurisé affiné			100	100			Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	
FPN	Fromage lait pasteurisé non affiné			10	100			Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	
YRT	Yaourt					10			Non détecté dans 25g	
LCRB	Lait cru bovin	(arrêté du 13/07/12)	50 000					Non détecté dans 25ml	100	
LCROV	Lait cru ovin/caprin		500 000			10				

Code	Matrice alimentaire	Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Escherichia coli β-glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Coliformes présumés à 30°C (NF V08-050) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *		Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	Listeria mono. (BRD 07/4-09/98) *	E.coli O157 :H7 (méthode interne)	Phosphatase (A.M. du 03/01/85)
					Fromages affinés m=100 M=1000 c=2	Fromages frais m=10 M=100 c=2				
FUSA	Fromages pour export USA (3)(4)		m=10 M=100 c=2				Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g	Négatif dans 1g ou 1 ml
CR5	Fromages au lait cru (série de 5)(3)		100 000		10 000		Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g		
CRP5	Crèmes pasteurisées (série de 5)			10			Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g		
LPT5	Laits pasteurisés (série de 5)	1 000		1			Non détecté dans 5x5ml	Non détecté dans 5x5ml		

(2) Recherche des entérotoxines staphylococciques si le critère Staphylocoques à coagulase positive est supérieur à 10⁵ UFC/g (sous-traitance)

(3) Les prises d'essai pour les dénombrements sur les fromages se font à cœur, sauf en cas de demande contraire du client

(4) Selon note DGAL/SDSSA/SDSAEI/ N2009-8109 du 25/03/2009 modifiée par la note 2012-8149 du 11/07/2012

* : Analyse accréditée COFRAC

Sur demande du client, les critères FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) seront appliquées. Référentiel disponible sur www.labo.vosges.fr onglet Hygiène alimentaire. Les tarifs analyses élémentaires cumulés s'appliquent.



LDVA 88	Prestations hygiène alimentaire	Q DEM SD 02
Date de rév. : 17/12/21	Indice de rév. : 07	Fiche N°02 Page : 4/7
		Date d'appl. : 03/01/22

LDVA88 – Analyses élémentaires (analyses à la carte)

Code	Analyses	Analyse COFRAC	Méthodes
PREP	Préparation échantillon (à ajouter à toute analyse à la carte)	-	-
LISTV	Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/4-09/98
CHNL	Chiffonnette Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/4-09/98
LISTH	Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode iso)	Oui	NF EN ISO 11290-1
DENLIST	Dénombrement Listeria monocytogenes (méthode validée)	Oui	BRD 07/5-09/01
DENLISTH	Dénombrement Listeria monocytogenes (méthode iso)	Oui	NF EN ISO 11290-2
CFLM	Confirmation identification Listeria monocytogenes	Oui	NF EN ISO 11290-1
SALMV	Salmonelle (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/11-12/05
CHNS	Chiffonnette Salmonelle (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/11-12/05
SALMH	Salmonelle (recherche négative, méthode iso hors annexe D)	Oui	NF EN ISO 6579-1
CFSAL	Confirmation Salmonelle sans sérotypage (Salm. Spp)	Oui	NF EN ISO 6579-1
STAPH	Staphylocoque à coagulase positive à 37°C	Oui	NF EN ISO 6888-2
ECOLI	Escherichia coli β-glucuronidase positive	Oui	NF ISO 16649-2
COLI30	Coliformes présumés à 30°C	Oui	NF V08-050
COLI44	Coliformes à 44°C	Oui	NF V08-060
ENTERO	Entérobactéries présumées à 30°C ou 37°C	Oui	NF V08-054
ASR	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C (en tubes)	Oui	NF V08-061
MESO	Microorganismes aérobies mésophiles à 30°C	Oui	NF EN ISO 4833-1
LACT	Bactéries lactiques	-	NF ISO 15214
PSEUDO	Pseudomonas spp. présomptifs	-	NF EN ISO 13720
PHOS	Phosphatase	-	A.M. du 03/01/85
BACERE	Bacillus cereus présomptifs	Oui	NF EN ISO 7932
E157H7	Recherche E. coli O157:H7	-	Méthode interne
STAB	Contrôle de stabilité des produits appertisés (sur 3 unités d'un même lot) avec dénombrement mésophiles	-	NF V 08-408 modifiée
SUPCOQ	Supplément préparation coquillage (unité)	-	-
SUPBEUR	Supplément préparation beurre (unité)	-	-
DPH	Détermination du pH	-	-
CPH	Composés polaires sur huiles de friture	-	-

Analyses de surface

Code	Remarques	Dénombrement
ANSM 1	1 ^{ère} analyse de surface	Microorganismes aérobies à 30°C
ANSM 2	Analyse de surface (à partir de la 2 ^{ème})	Microorganismes aérobies à 30°C
ANSC	Analyse de surface	Coliformes à 30°C ou
		Coliformes thermotolérants à 44°C

Analyses de miels

Type de prestation	Paramètre	Méthode
Analyse par paramètres	Conductivité	Conductimétrie
	Couleur	Lovibond
	Humidité	Réfractométrie
	pH	pH-métrie
	HMF	Spectrophotométrie
Analyse pollinique		
Analyse organoleptique		

Prestations annexes du laboratoire

Prestations	Remarques	
Frais de dossier	A chaque collecte ou dépôt au laboratoire	
Sous-traitance (envoi vers d'autres laboratoires)	Conditionnement	Colis normal
		Colis isotherme
		Colis matière infectieuse
	Frais d'envoi (colissimo, chronopost selon urgence)	
Analyse d'eau	Sous-traitance LDVH 70	
Prélèvement d'eau	Pour potabilité	

Formation, conseil et audit

Type de prestation

Formation en intra (tarif horaire, sur devis) *

Sécurité Sanitaire en restauration

- Module 1 : Le monde microbien

Formation de 4h pour tout agent.
Les points suivants seront abordés :

- Les microbes
- Les TIAC
- Les sources de contamination
- Les moyens de lutte

- Module 2 : Hygiène, Sécurité Sanitaire des aliments

Formation de 4h pour tout agent, professionnel de l'alimentation, amené à manipuler des denrées alimentaires.
Les points suivants seront abordés :

- Les dangers
- Les TIAC
- Les mesures de maîtrise
- La réglementation
- Le plan de maîtrise sanitaire

- Module 3: Nettoyage et désinfection

Formation de 4h pour tout agent.
Les points suivants seront abordés :

- Les surfaces
- Les produits
- La méthode
-

- Module 4 : Maitrise de l'hygiène en cuisine satellite

Formation de 3h pour tout agent de la restauration en cuisine satellite, amené à manipuler des denrées alimentaires en liaison chaude et liaison froide.
Les points suivants seront abordés :

- Contexte réglementaire
- Les dangers
- Les voies de contaminations
- Les mesures de maîtrises
- Les TIAC

Sécurité Sanitaire en restauration collective

- Formation Module 5 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments

Formation de 6h pour tout agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires ou nettoyant les installations.
Les points suivants seront abordés :

- Sécurité des aliments – Les différents dangers – Les TIAC
- Contexte règlementaire
- Le plan de maîtrise sanitaire

- Formation Module 6 : Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – notion de base et maintien de compétences

Formation de 6h pour tout nouvel agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires ou nettoyant les installations.
Les points suivants seront abordés :

- Analyse des dangers
- Contexte règlementaire
- Comment maîtriser ces dangers ?

- Formation Module 7 : Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – niveau maitrise

Formation de 9h pour le responsable, second de cuisine ou tout agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires et à mettre en place le PMS.
Les points suivants seront abordés :

- Sécurité des aliments – Les différents dangers – Les TIAC
- Contexte règlementaire
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Application du PMS (initiation à l'audit en cuisine)

Autres thématiques de formation disponibles sur demande

Les lieux et contenus des formations sont adaptables aux personnes en situation de handicap, le cas échéant merci de prendre contact avec Mme THIEBAUT jthiebaut@vosges.fr.

Audit (tarif horaire, sur devis) *

- Diagnostic Hygiène cuisine autonome
- Diagnostic Hygiène cuisine satellite
- Diagnostic Hygiène cuisine centrale
- Diagnostic Hygiène cuisine traditionnelle

Forfait assistance technique (tarif horaire) *