



DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DE L'INGENIERIE DU TERRITOIRE
Laboratoire Départemental d'Analyse
Rue du lycée agricole - Choignes- CS 32029
52901 Chaumont cedex 09
Tél : 03.25.30.31.70 Fax : 03.25.30.31.79
e-mail : laboratoire.departemental@haute-marne.fr
Ouverture 8 h30 -12 h et 13 h 30 à 17 h 30 sauf le vendredi à 16 h 30

Service d'Hygiène Alimentaire

Collecté(s) le : à : par : **Etablissement :**

Nombre d'échantillons :

Nombre de Contrôles de surface :

N° enregistrement :

échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :
échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :
échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :
échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :
Contrôles de surface :		

INFORMATIONS POUR LE CLIENT DU SERVICE HYGIENE ALIMENTAIRE

Prélèvement et transport de l'échantillon:

- ✦ Le prélèvement de l'échantillon doit être effectué par le client de manière à n'apporter aucune contamination au produit qui va être analysé (être attentif aux récipients utilisés et à la manipulation).
- ✦ Il devra peser au moins 100g. (sauf cas particulier comme par ex :les peaux de coudes de poulet)
- ✦ Il devra être conservé par le client à une température adaptée au type de produit jusqu'à son dépôt au laboratoire de façon à réduire le plus possible toute modification du nombre de micro-organismes (ceci inclut le transport qui devra si nécessaire être réalisé sous le régime du froid dans le cas de produits non stables à température ambiante et les produits congelés ou surgelés).

Réception au laboratoire :

- ✦ Le laboratoire vérifie l'état de l'échantillon dès la réception avec prise de température de surface.
- ✦ Si celui-ci est en quantité insuffisante, trop dégradé ou reçu à une température > 8°C pour les denrées non stables à température ambiante, le laboratoire peut refuser de réaliser l'analyse. Dans certaines circonstances particulières, et après avoir discuté avec le client et avoir obtenu son accord, l'analyse peut être réalisée. Cependant le rapport d'essai devra comporter des réserves sur la validité des résultats.
- ✦ Le laboratoire notera la date et l'heure de réception, le nom et l'adresse du client, les caractéristiques de l'échantillon et la demande du client concernant les analyses à réaliser.
- ✦ Après lecture et signature de ce document par le client, l'échantillon sera stocké à sa température réglementaire pour être analysé le jour même ou à J+1 (pour les produits non stables à température ambiante et les produits congelés ou surgelés) ou plus selon le souhait du client.
- ✦ Il n'y a pas de retour d'objet d'essai.

Analyses :

A la demande du client, le laboratoire peut appliquer des critères spécifiques établis par celui-ci dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire. Par défaut, le laboratoire se réfère aux critères fixés par la réglementation en vigueur ou aux recommandations des différentes fédérations professionnelles pour les critères d'hygiène des procédés auquel il ajoute des critères de sécurité selon le règlement CE n°2073/2005.

- ✦ Méthodes : pour les dénombrements, le laboratoire utilise des méthodes internes se référant aux normes françaises ou internationales ou méthodes alternatives validées par l'AFNOR (Association Française de Normalisation). Ces dénombrements ne prennent pas en compte les incertitudes de mesures.
- ✦ Les recherches de Salmonelles sont réalisées sous accréditation COFRAC (Accréditation n°1-0937, portée disponible sur www.cofrac.fr)
- ✦ La méthode alternative utilisée au LDA 52 pour la recherche des Salmonelles détecte uniquement les salmonelles mobiles. Les salmonelles immobiles regroupent *Salmonella gallinarum* rencontrées en élevage avicole et *Salmonella typhimurium* variant immobile. La recherche qualitative de salmonelle ne permet pas de définir une incertitude de mesure chiffrée mais des facteurs de risque ont été identifiés au laboratoire afin d'y apporter les mesures préventives et de la limiter.
- ✦ La méthode officielle (NF EN ISO 6579-1 et NF EN ISO 6579-1/A1) sera appliquée systématiquement dans le cas de recherche de *Salmonella* pour des produits crus issus de volailles. Elle peut également être mise en œuvre pour toutes autres analyses.
- ✦ Toute demande spécifique de *Salmonella* Typhi ou Paratyphi sera sous traitée.
- ✦ En pratique, les échantillons stockés après examen, ne sont pas soumis à un nouvel essai sauf si demandé par le client
- ✦ Le laboratoire est tenu de prévenir les autorités administratives dès lors qu'il a connaissance d'un résultat présentant un danger pour la santé humaine ou animale (Décret n°2006-1364 du 9 novembre 2006)

CAS PARTICULIER : détermination de la DLC d'un produit : le client devra préciser la ou les températures et la ou les durées souhaitées pour chaque température définie pour simuler l'utilisation de ses produits et ainsi évaluer la Date Limite de Consommation

Modalités de référence à notre accréditation et de reproduction des rapports d'essai:

Nous autorisons nos clients à indiquer qu'ils font appel à un OEC (organisme d'évaluation de la conformité) accrédité pour la réalisation de prestations par contre ils ne sont pas autorisés à utiliser la référence textuelle à l'accréditation. L'utilisation du logo Cofrac ne peut se faire en dehors d'un rapport. Nous devons informer le Cofrac si non constatons une mauvaise utilisation de la marque d'accréditation. Les clients peuvent également reproduire nos rapports d'essai uniquement sous leur forme intégrale et après un accord écrit préalable de notre part.

Confidentialité

Le laboratoire s'engage à ne pas divulguer des informations confidentielles sur son client par quelque moyen que ce soit (oral, écrit, informatique...)

Signature du client pour acceptation