



## LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES

### VETERINAIRES AGRICOLES et de CONTROLE DES EAUX

22 rue François PIETRI BP 60969 20700 AJACCIO Cedex 09  
 ☎:04.95.29.14.80 fax: 04.95.29.14.57 - e-mail labo2a@cg-corsedusud.fr  
 N° SIRET : 22200002800233 - N° Intracommunautaire : FR36222000028  
 N° de déclaration d'activité de prestataire de formation : 9410P10720

L.D.A. - 2A Doc. n° : DGDQ111101	<b>CONVENTION REGISSANT LES RELATIONS ENTRE LE LDA 2A (HYGIENE DES ALIMENTS) ET SON CLIENT</b>	Page : 1/10 Version : 4
-------------------------------------	--	----------------------------

Date d'application : 03/12/14

Date de révision : 03/12/14

#### OBJET :

La présente convention a pour objet la définition des modalités qui régissent les relations entre le Laboratoire Départemental d'Analyses de la Corse du Sud (LDA 2A) et la SARL Socomar (le client). Cette convention ne peut être établie que si le client respecte son engagement à effectuer au minimum quatre interventions incluant des analyses microbiologiques durant l'année calendaire en cours. Les dites conditions permettront au contractant de bénéficier d'une réduction de 30 % sur les analyses microbiologiques alimentaires.

Elle reprend les règles majeures de fonctionnement des deux organismes et répond aux obligations de la norme NF EN ISO/CEI 17025.

Elle est signée par leurs représentants respectifs qui s'engagent à la faire appliquer dans leur service/établissement.

Ce document peut être réactualisé ou modifié à la demande d'une des deux parties.

#### DOCUMENTS DE REFERENCE

Norme NF EN ISO/CEI 17025

Norme NF EN ISO 7218 et 7218/A1

LAB GTA 59

#### DOCUMENTS ASSOCIES

DGDQ011002 : Fiche de demande d'analyse

DGDQ031201 : Délais et normes

HADQ040801 : Fiche de prélèvement microbiologie alimentaire

SGDQ020301 : Fiche de conformité Prélèvement en HA

Grille des tarifs plan de contrôle et critères laboratoire

Modèle de rapport d'essai type.

#### DIFFUSION :

Etablie par :	Approuvée par :	
<b>Nom</b> : Christian VITTORI Directeur LDA 2A 22 rue François Pietri BP 60969 20700 AJACCIO cedex 09	<b>Nom</b> : <i>Mme PANTALACCI</i> <i>VA NMI MA</i> <i>SARL SOCOMAR</i> <i>Zi VAZZIO</i> <i>Ancienne Rte SARTENE</i> <i>20090 AJACCIO</i>	<b>Nom</b> Mr PANTALACCI Alexandre SARL SOCOMAR Z.I du VAZZIO Ancienne route de Sartène 20090 AJACCIO
<b>Date</b> : 10 DECEMBRE 2014	<b>Date</b> : <i>25/12/14</i>	<b>Date</b> :
<b>Signature</b> : 	<b>Signature</b> :  SARL SOCOMAR ZI DU VAZZIO ANCIENNE ROUTE DE SARTENE 20090 AJACCIO Téléphone : 04 95 23 74 60 Télécopie : 04 95 23 74 61 SIRET 317 557 916 00028 - APE 5707	<b>Bon pour accord</b> <b>Signature</b> :

L.D.A. - 2A Doc. n° : DGDQ111101	<b>CONVENTION REGISSANT LES RELATIONS ENTRE LE LDA 2A (HYGIENE DES ALIMENTS) ET SON CLIENT</b>	Page : 2/10 Version : 4
-------------------------------------	--	----------------------------

Date d'application : 03/12/14  
Date de révision : 03/12/14

## 1ère partie – Durée et revue de la convention

La présente convention prend effet à compter de sa signature par les parties concernées. **Elle est reconduite chaque année par accord tacite**, sauf résiliation notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception avec un préavis d'au moins un mois. Toutefois pour les dispositions issues d'un changement de la réglementation, en ce qui concerne la présente convention, pourra être modifiée sans préavis par voie d'avenants. Le laboratoire s'engage à envoyer chaque année le planning de prélèvement, les tarifs et les éventuels changements de plan de contrôle utilisé habituellement (annexe 4 et annexe 5)

La présente convention peut être révisée à tout moment durant sa validité, à l'initiative du Client ou du LDA 2A. Pour être effective et sauf accord particulier, toute révision doit être validée avant application par les deux parties.

## 2ème partie - Les engagements de l'établissement

Toute demande d'analyse rédigée par le client précise à minima :

- les coordonnées du client, celles du payeur s'il est différent, et des éventuels autres destinataires autorisés des résultats
- le nombre, l'identification des prélèvements,
- la prestation d'analyse demandée,
- le nom et la signature du client.

Le LDA 2A n'est ni un assureur ni un garant et rejette toute responsabilité en cette qualité. Le client souhaitant obtenir une garantie contre toute perte ou dommage doit souscrire sous sa responsabilité une assurance appropriée.

### 1.1. Programmation des prélèvements

Le client s'engage à respecter la programmation annuelle des prélèvements envisagés. S'il y a lieu et à la demande de l'une des parties, cette programmation peut être modifiée et n'est effective que si elle est acceptée par le client et le LDA 2A.

En cas d'impossibilité à se conformer au planning pré-établi, le client s'engage à en avertir le LDA2A dès que cela lui est possible par téléphone (ou fax, e-mail,...).

***Si du fait du client, un agent du laboratoire effectue un déplacement inutile ou se trouve anormalement et/ou excessivement retenu sur site, les frais correspondants de déplacement et/ou de vacation horaire de technicien sont facturés.***

Toute modification dans la demande analytique du fait du client alors que les analyses sont déjà engagées entraîne leur facturation. De plus, le personnel du LDA 2A concerné en est informé.

Le client peut demander des prélèvements au laboratoire, hors programmation. Cependant, il est tenu alors d'en avertir le laboratoire le plus tôt possible.

L.D.A. - 2A Doc. n° : DGDQ111101	<b>CONVENTION REGISSANT LES RELATIONS ENTRE LE LDA 2A (HYGIENE DES ALIMENTS) ET SON CLIENT</b>	Page : 3/10 Version : 4
-------------------------------------	--	----------------------------

Date d'application : 03/12/14

Date de révision : 03/12/14

### 1.2 Réalisation des prélèvements

Le client prend toutes les dispositions utiles pour permettre aux agents du LDA 2A un accès rapide et simple aux lieux où doivent être effectués les prélèvements. Si nécessaire, le client doit fournir un équipement adapté à l'entreprise.

Les prélèvements sont réalisés selon les modalités imposées par la réglementation.

Le client s'engage à réaliser les prélèvements avec le matériel prescrit par le laboratoire selon la programmation prévue.

Le client définit le type de produit à prélever, le moment et le lieu du prélèvement sur site (avant/pendant/après la fabrication, etc....).

### 1.3 Acceptation des prélèvements

Le laboratoire accepte les prélèvements tous les jours de la semaine suivant le document « Fiche de conformité : Prélèvement en HA » SGDQ020301 (annexe n°1).

Tout prélèvement doit être accompagné de sa fiche de prélèvement signée (HADQ040801) ou lorsque le client achemine l'échantillon jusqu'au laboratoire, une fiche de demande d'analyse (DGDQ011002) est remplie. Une prise de température de l'échantillon est effectuée à réception, par le laboratoire.

Si le prélèvement n'est pas jugé conforme par le laboratoire, ce dernier peut refuser d'accepter le prélèvement.

La responsabilité du LDA 2A ne saurait être engagée du fait d'erreurs ou de défauts dans les indications fournies par le Client.

## **3ème partie - Les engagements du LDA 2A.**

Le LDA 2A est sous assurance qualité (NF EN ISO 17025). Il est accrédité par la section essais du COFRAC sous le numéro 1-1292, notamment pour les analyses de bactériologie alimentaire (LAB GTA 59).

### 2.1 Personnel

Le laboratoire met à disposition du personnel formé et qualifié, pour la réalisation des prélèvements et des analyses.

### 2.2 Programmation des prélèvements

Le laboratoire s'engage en début d'année à fournir un planning prévisionnel de collecte des échantillons.

### 2.3 Matériel pour les prélèvements et pour les analyses

Le laboratoire s'engage à fournir les pots et/ou les sachets à prélèvement stériles, les lingettes stériles, ainsi que les lames de surface pour le contrôle du nettoyage et de la désinfection.

Le LDA 2A réalise les analyses de bactériologie alimentaire avec du matériel en bon état de fonctionnement et contrôlé régulièrement en interne et/ou en externe.

L.D.A. - 2A Doc. n° : DGDQ111101	<b>CONVENTION REGISSANT LES RELATIONS ENTRE LE LDA 2A (HYGIENE DES ALIMENTS) ET SON CLIENT</b>	Page : 4/10 Version : 4
-------------------------------------	--	----------------------------

Date d'application : 03/12/14

Date de révision : 03/12/14

#### 2.4 Acheminement des prélèvements

Le laboratoire achemine les prélèvements dans des glacières réfrigérées, conformément aux prescriptions de températures édictées dans la norme NF EN ISO 7218/A1 dans les plus brefs délais.

#### 2.5 Définition des critères microbiologiques

En l'absence d'exigence définie par le client, le laboratoire privilégie l'application des critères microbiologiques issus des documents suivants :

- règlement européen 2073/2005 (remplacé par le règlement européen 1441/2007),
- les saisines de l'AFSSA (ANSES)
- la FCD (Distribution)
- la FICT (Charcuterie-traiteur artisanal)
- la restauration

Toutes ces grilles sont disponibles sur le site du Ministère de l'agriculture, de la pêche... (<http://agriculture.gouv.fr/Criteres-microbiologiques-hygiene-des-procedes>).

L'annexe 4 en plus de la grille tarifaire reprend les plans de contrôle et les critères du laboratoire les plus usités pour le client, les plans sont amenés à être changés selon la nature des produits.

Le laboratoire tient à la disposition et sur demande du client ; les plans de contrôle, les méthodes employées ses critères en l'absence de demande spécifique.

#### 2.6 Méthodes analytiques

Le délai maximum de mise en analyse de l'échantillon est de 24h après sa réception.

Si cette mise en analyse ne peut être effectuée dans les délais impartis, la congélation de l'échantillon peut être envisagée par le LDA 2A.

En l'absence d'exigence clairement définie par le client, le laboratoire met en place prioritairement les méthodes alternatives validées lorsque celles-ci existent, sinon les méthodes de référence sont appliquées.

Les méthodes proposées par le laboratoire sont synthétisées au sein du document « Délais et normes » (DGDQ031201) (extrait en annexe n°2).

Pour toute demande particulière, le client est tenu d'informer par écrit le laboratoire dans un délai adapté.

#### 2.7 Sous-Traitance

En cas d'impossibilité technique ponctuelle de réaliser des prestations, le client accepte que le LDA 2A ait, sans délai et au meilleur des intérêts du client, recours à un laboratoire extérieur reconnu compétent. Ce laboratoire sera par conséquent en mesure de réaliser les essais impliqués dans les mêmes conditions (accréditation, agrément, tarification, méthode, performance) que celles indiquées contractuellement. Dans l'éventualité d'une telle sous-traitance, les informations correspondantes seront dans tous les cas mentionnées sur le rapport d'essai.

La politique du LDA 2A est de rendre les résultats sous-traités à son client sans l'apposition du logo COFRAC sur le rapport d'essai émit par le LDA 2A.

Concernant les analyses non prises en charge par le laboratoire, le client doit donner par écrit son accord pour effectuer ces analyses.

Date d'application : 03/12/14  
Date de révision : 03/12/14

### 2.8 Délai de réponse

Les essais pratiqués au LDA 2A et ceux pour lesquels il est reconnu compétent par le COFRAC sont disponibles sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou sur demande. Les délais habituels de livraison des rapports d'essai ne sont donnés qu'à titre indicatifs (annexe2). Un retard dans la production ne saurait donner lieu à dommages et intérêts ni pénalités.

Le laboratoire s'engage à avertir le client dès qu'il y a un résultat non conforme (présence de germes pathogènes dans l'échantillon et/ou lors d'un dépassement très important du critère microbiologique applicable aux germes d'hygiène) à un interlocuteur connu (nom et numéro de téléphone, **mail**, fourni obligatoirement par le client).

### 2.9 Présentation et transmission du résultat

Un modèle de rapport d'essai type est joint à la présente convention (annexe n°3).

Le laboratoire tient à la disposition du client les résultats des essais inter-laboratoire, l'estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitative.

Les résultats sont transmis par courrier postal et sont disponibles directement au Laboratoire.

Les résultats sont aussi consultables sur le site du Département de la Corse du Sud :

[www.cg-corsedusud.fr](http://www.cg-corsedusud.fr) : services en ligne / Laboratoire : Extranet Calypso

*Le code d'abonné et le mot de passe vous seront communiqués sur demande.*

### 2.10 Tarifs et Facturation

Les tarifs applicables du LDA 2A sont révisés et votés annuellement par le Conseil Général de la Corse du Sud.

Les prix s'entendent Hors Taxes (voir grille des tarifs en annexe n°4). Le taux de TVA en vigueur le jour de la facturation sera appliqué.

Les factures sont adressées au client.

Les modalités de règlement sont les suivantes :

- par chèque bancaire à l'ordre du Trésor Public en l'envoyant à l'adresse de la Régie, 22, rue François PIETRI – BP 60 969 – 20 700 AJACCIO CEDEX 9 ou,
- par virement sur le compte Trésor Public

CB	CG	N° compte	Clé
10071	<b>20000</b>	<b>00002000201</b>	<b>90</b>

En cas de difficultés pour régler la somme réclamée, le client s'adressera directement au régisseur. Le LDA 2A suspendra immédiatement tous travaux et pourra rompre unilatéralement les contrats en cours.

## **4ème partie - Confidentialité**

En cas de prestations de prélèvement sur site, le LDA 2A respecte le règlement intérieur du client, notamment sur les aspects confidentialité, hygiène et sécurité.

Le Laboratoire assure la confidentialité de toute information dont il aurait pris connaissance dans l'exercice de sa prestation et notamment des résultats d'analyses.

Le laboratoire laisse la possibilité au client de visiter les locaux permettant l'analyse de ses échantillons.

L.D.A. - 2A Doc. n° : DGDQ111101	<b>CONVENTION REGISSANT LES RELATIONS ENTRE LE LDA 2A (HYGIENE DES ALIMENTS) ET SON CLIENT</b>	Page : 6/10 Version : 4
-------------------------------------	--	----------------------------

Date d'application : 03/12/14  
Date de révision : 03/12/14

## 5ème partie - Traitement des anomalies

En cas d'impossibilité de se conformer aux prescriptions énoncées ci-dessus, le LDA 2A et le client s'engagent à communiquer entre eux, par n'importe quel moyen de communication, afin que chacun soit au fait des évènements intervenus ponctuellement.

Pour formuler une réclamation ou obtenir tous renseignements :

- sur la prestation, le client prendra contact auprès du responsable signataire du rapport d'essai
- sur le décompte ou la mise à sa charge de sommes dues, le Client contactera le régisseur du LDA 2A.

## 6ème partie - Exigences réglementaires

Conformément aux exigences de la réglementation européenne, le client doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire au sein de sa structure. Ce dernier doit comporter les éléments suivants :

- procédures relatives aux bonnes pratiques d'hygiène : hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles ... ;
- plan HACCP
- procédures relatives à la gestion des non conformités et à la traçabilité.

Les analyses proposées par le LDA2A permettent de valider l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire :

- les analyses des denrées vérifient la qualité du processus de fabrication vis à vis de la maîtrise du danger microbiologique ;
- les lames de surface valident l'efficacité de la procédure de nettoyage et désinfection.

## 7<sup>ème</sup> partie - Conditions de résiliation

En cas de non respect par le LDA 2A ou par le client des conditions de mise en œuvre de la présente convention, les deux parties peuvent résilier le contrat par courrier recommandé avec accusé de réception dans un délai d'un mois.

## 8ème partie - Assurance et litige

La responsabilité du Laboratoire ne saurait être engagée en cas de déficience d'un prestataire dont il n'a pas la maîtrise (transporteur, poste et télécommunication, électricité ...) et en cas de forces majeures (intempéries ...).

La responsabilité du LDA 2A ne saurait être engagée du fait d'erreurs ou de défauts dans les indications fournies par le client.

Le LDA 2A est assuré « Responsabilité Civile » pour l'ensemble de son activité.

L.D.A. - 2A Doc. n° : DGDQ111101	<b>CONVENTION REGISSANT LES RELATIONS ENTRE LE LDA 2A (HYGIENE DES ALIMENTS) ET SON CLIENT</b>	Page : 7/10 Version : 4
-------------------------------------	--	----------------------------

Date d'application : 03/12/14  
Date de révision : 03/12/14

Les prélèvements d'hygiène des aliments arrivent à l'accueil du laboratoire.  
Une secrétaire appelle un technicien et/ou le responsable du secteur pour l'enregistrement sur informatique et la vérification de la conformité des échantillons.

## 1) CONTRÔLES DE CONFORMITÉ

Le technicien ou le responsable de secteur vérifie :

- a) la température : prise dans la glacière (ou dans l'échantillon suivant le cas) à l'aide d'un thermomètre. Les températures suivantes sont recommandées :
- produits stables : température ambiante (inférieure à 40 °C) ;
  - produits congelés ou surgelés (inférieure à - 18°C) ;
  - produits réfrigérés (entre +1°C et + 8°C).

b) la date de préparation et/ou date limite de consommation : l'analyse doit être réalisée dans les 24 heures après le prélèvement ou comme convenu entre les parties concernées.

c) le nombre d'échantillons et la quantité : doivent être suffisants pour réaliser les analyses demandées.

	Produits solides	Produits liquides	Conserves
Quantité	160 g	50 ml	3 unités

d) l'aspect des échantillons :

- L'échantillon doit être représentatif du lot de produit et non endommagé ;
- L'emballage doit être hermétique et stérile ;

## 2) ACTION EN CAS DE NON CONFORMITÉ

- Si la température, la quantité ou l'état de l'échantillon n'est pas conforme, le responsable de secteur est averti.
- Il prévient le client à la réception ou par téléphone ou par mail.

Si l'analyse est maintenue, une émission de réserve sur la signification des résultats est spécifiée sur le rapport d'analyses.

Date d'application : 03/12/14  
Date de révision : 03/12/14

**Annexe 2 : Extrait du document interne : DGDQ031201**

HYGIENE DES ALIMENTS
Analyses Microbiologiques (paramètres accrédités signalés par un logo Cofrac)

Paramètres	Méthode	Délai sans confirmation	Délai avec confirmation
Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp.	NF EN ISO 6579	3 j	5 j
Recherche des <i>Salmonella</i> spp - Méthode alternative (Salmonella Precis TM)	UNI 03/06 - 12/07 *	2 j	3 j
Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> : Partie 1: méthode de recherche ; Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> : Partie 1: méthode de recherche. <u>Amendement 1</u> : modification des milieux d'isolement, de la recherche et de l'hémolyse et introduction de données de fidélité	NF ISO 11290-1 et NF ISO 11290-1/A1	3 j	5 j
Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> : Partie 2: méthode de dénombrement Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> : Partie 2: méthode de dénombrement. <u>Amendement 1</u> : modification des milieux d'isolement	NF ISO 11290-2 et NF ISO 11290-2/A1	2 j	4 j
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> - Méthode alternative	BRD 07/04-09/98 *	3 j	5 j
Numération de <i>Listeria monocytogenes</i> - Méthode alternative	BRD 07/05-09/01 *	2 j	4 j
Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C	NF V 08-059	5 j	-
Dénombrement des levures et moisissures en 72-76 heures dans les produits alimentaires	TEMPO®YM	3 j	-
Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive : Partie 2: Technique utilisant le milieu au plasma de lapin et au fibrinogène Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive : Partie 2: Technique utilisant le milieu au plasma de lapin et au fibrinogène. <u>Amendement 1</u> : inclusion des données de fidélité	NF EN ISO 6888-2 et NF EN ISO 6888-2/A1	2 j	-
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive en 24-27 heures dans les produits alimentaires	TEMPO®STA * (BIO 12/28 - 04/10)	1 j	-
Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> : Partie 2 : Méthode par comptage de colonies	NF ISO 21528-2	1 j	3 j
Dénombrement des entérobactéries en 22-27 heures dans les produits alimentaires	TEMPO®EB * (BIO 12/21 - 12/06)	1 j	-
Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli b-glucuronidase positive</i>	NF ISO 16649-2	1 j	-
Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> en 22-27 heures dans les produits alimentaires	TEMPO®EC * (BIO 12/13 - 02/05)	1 j	-
Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes. Méthode par comptage de colonies	NF ISO 4832	1 j	2 j
Dénombrement des coliformes totaux en 24 heures dans les produits alimentaires	TEMPO®TC * (BIO 12/17 - 12/05)	1 j	-
Dénombrement micro organisme à 30°C	NF EN ISO 4833	3 j	-
Dénombrement de la flore mésophile aérobie revivable en 40-48 heures dans les produits alimentaires	TEMPO®TVC * (BIO 12/15 - 09/05)	2 j	-
Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles. Technique par comptage de colonies à 30°C	NF ISO 15214	3 j	-
Dénombrement des bactéries lactiques en 40-48 heures dans les produits alimentaires	TEMPO®LAB	2 j	-
Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	1 j	2 j
Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	NF ISO 15213	1 j	-
Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présomptifs. Technique par comptage de colonies à 30°C	NF EN ISO 7932	2 j	3 j
<i>Bacillus cereus</i> Rapid Agar (BACARA) . Milieu sélectif pour le dénombrement des <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	520100 :02/07/10-B * (AES 10/10 - 07/10)	1 j	-
Dénombrement de <i>Pseudomonas</i> spp. Dans les viandes et produits à base de viande et les volailles (Méthode de routine)	NF V 04-504	3 j	4 j

Type d'activité	Principe de la Méthode
Prélèvements des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine en vue d'analyses microbiologiques . Prélèvement : - à la ressource – en production – en distribution	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)

**Méthodes réalisées sur place**

	Méthode	Délai
Contrôle de surface	NF ISO 18593	1j
Prélèvements de surface en vue d'analyses microbiologiques . Prélèvement : - sur les locaux, matériels...	Prélèvement instantané sur lingette	

Date d'application : 03/12/14  
Date de révision : 03/12/14

**Annexe 3 : Modèle de rapport d'essai type**



**LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES**  
Vétérinaires, Agricoles, et de contrôle des Eaux.  
22, rue François Petri B.P. 68969, 20709 AJACCIO cedex 09.  
Tel. 04 95 29 14 80 Fax. 04 95 29 14 57 E-mail. lda2a@cg-corsedusud.fr



Dossier n° :  
Produit : Denrée alimentaire normes selon critères laboratoire.

Origine :  
Rapport N° 11111

Page : 1 sur 1

Date de réception	: 25/10/2011	D.L.C.	:
Heure de réception	: 13:06	N° de prélèvement	: N° 6241 SALADE DE RIZ
Date de prélèvement	: 25/10/2011	Nature échantillon	: Riz/Mais/tomates
Prélevé par	: Le Laboratoire	T°/aspect à réception	: BON
Lieu de prélèvement	:	Analyse demandée	: Bactériologie alimentaire
Lot/Date fabrication	: 25/10/2011	Autre	:

**RAPPORT D'ANALYSES**

Echantillon n° : 20111025-

Date de début d'analyse : 25/10/2011

ANALYSE	RESULTAT	UNITE	Date de l'analyse	NORMES	METHODE
<b>Paramètre déterminé à la réception.</b>					
Température à la réception.	2.1	°C	25/10/11		
<b>Paramètres Microbiologiques :</b>					
Escherichia coli	<10	ufc/g	27/10/11	100	TEMPO_EC
Staphylocoques à coagulase positive.	<10	ufc/g	27/10/11	100	TEMPO_STA
* Salmonella	Absence	/25g	27/10/11	0	UN03/06-12/07
* Bacillus cereus	<100	ufc/g	27/10/11	100	NFENISO7932
* Dénombrement de Listeria monocytogenes.	<100	/gr	27/10/11	0	BRD27/05-09/01
* Clostridium perfringens	<10	ufc/g	27/10/11	10	NFENISO7937

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par le symbole 

Commentaire : Echantillon conforme pour les paramètres analysés selon les critères du laboratoire.

Destinataires :

Date d'envoi des résultats : 03/11/11

Le Directeur du Laboratoire

F. Casabianca

Le rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse  
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale  
L'incertitude associée au résultat n'est pas prise en compte pour établir  
la déclaration de conformité

L.D.A. - 2A Doc. n° : DGDQ111101	<b>CONVENTION REGISSANT LES RELATIONS ENTRE LE LDA 2A (HYGIENE DES ALIMENTS) ET SON CLIENT</b>	Page : 10/10 Version : 4
-------------------------------------	--	-----------------------------

Date d'application : 03/12/14

Date de révision : 03/12/14

### **Documents fournis annuellement :**

#### **ANNEXE 4 :**

**Grille des tarifs**

**Plans de contrôle usuels utilisés pour le client**

**Détails des plans de contrôle et critères laboratoires usuels utilisés pour le client**

#### **ANNEXE 5**

**PLANNING DES PRELEVEMENTS EFFECTUES PAR LE LDA2A.**