



D É C I S I O N

Portant contrat de prestations N° 05 de collecte des prélèvements pour analyses alimentaires et des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine dans les Etablissements d'accueil du jeune enfant (EAJE) du territoire de la CC ACVI

CC ACVI / LE CENTRE D'ANALYSES MEDITERRANEE PYRENEES (CAMP)

Le Président de la Communauté de Communes Albères Côte Vermeille Illibérus,

Vu le Code Général des collectivités territoriales et notamment son article L 5211.10,

Vu la délibération n°DL2020-0202 du Conseil Communautaire en date du 31/07/2020 portant délégation d'attributions de l'organe délibérant au Président pour les actes relatifs aux conventions, contrats de maintenance et d'entretien des matériels et licences informatiques (logiciels, photocopieurs, ascenseurs, téléphone...),

Considérant la nécessité de recourir à un prestataire extérieur pour le contrat de prestations de collecte des prélèvements pour analyses alimentaires et des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine dans les établissements d'accueil du jeune enfant (EAJE) suivants :

- **EAJE « EL RATOLI » boulevard Pas de la Baneta-66200 ELNE**, pour la collecte des prélèvements pour analyses alimentaires et des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine,
- **EAJE « LES BARRUFETS » 4 Rue Cami Trencat-66700 ARGELES SUR MER**
EAJE-Rue Jules Ferry-6650 BANYULS SUR MER
EAJE « LES PETITS MOUSSES » 60 Boulevard du 08 mai 1945-66660 PORT VENDRES
EAJE « ELS RESQUILS » Avenue du Maréchal Joffre -66690 SAINT ANDRE
EAJE « LES PITOUTIS » Rue des Fabriques-66690 SOREDE
EAJE « TRES PAMS » Carrer las Escoles-66740 VILLELONGUES DELS MONTS
EAJE « ELS ESQUIROLS » Chemin du Château Villeclaire-66190 PALAU DEL VIDRE
EAJE « POMME CANNELLE » Rue du Boulodrome-66670 BAGES

Pour la collecte des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine,

Considérant les termes de la proposition du contrat de prestations de collecte des prélèvements pour analyses alimentaires et des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine dans les établissements d'accueil du jeune enfant (EAJE) du territoire de la CC ACVI passé entre la CC ACVI et Le Centre D'Analyses Méditerranée Pyrénées (CAMP), dont le siège social est situé Rambla de la Thermodynamique -PERPIGNAN (66 100), SIRET 200 043 602 00016 et représenté par Madame Jacqueline GALIVEL, sa Directrice,

Considérant que le contrat est conclu à partir du 01 juillet 2024, étant précisé qu'à l'issue de cette période, le contrat pourra être prorogé par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties comme défini dans l'article 8 du présent contrat

Accusé de réception en préfecture
066-200043602-20240627-DC2024-0110-CC
Date de télétransmission : 27/06/2024
Date de réception préfecture : 27/06/2024

DECIDE

ARTICLE 1 : D'APPROUVER le contrat de prestations de collecte des prélèvements pour analyses alimentaires et des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine dans les établissements d'accueil du jeune enfant (EAJE) du territoire de la CC ACVI passé entre la CC ACVI et Le Centre D'Analyses Méditerranée Pyrénées (CAMP), dont le siège social est situé Rambla de la Thermodynamique -PERPIGNAN (66 100), SIRET 200 043 602 00016,

ARTICLE 2 : D'INDIQUER que les tarifs des prestations décrites dans le présent contrat sont définis aux articles 2 et 3 du présent contrat,

ARTICLE 3 : DE PRECISER que les tarifs sont réactualisés annuellement au mois d'avril, renouvellement compris, selon les conditions mentionnées dans l'article 3 du présent contrat,

ARTICLE 4 : DE PRECISER que ce contrat est conclu pour une durée d'un an à compter du 01 juillet 2024, à l'issue de cette période, le contrat pourra être prorogé par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties comme défini dans l'article 8 du présent contrat,

ARTICLE 4 : DE SIGNER toutes les pièces relatives à ce dossier,

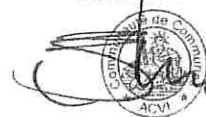
ARTICLE 5 : DE PRECISER qu'il sera rendu compte lors de la prochaine réunion du Conseil Communautaire de la présente décision.

Fait à Argelès-sur-Mer, le 27/06/2024,

**Pour extrait certifié conforme et exécutoire, du
fait de sa publication et sa transmission en
Préfecture
Le président**

Antoine PARRA

Pour le Président par délégation
Le Directeur Général des Services
Henri ESTEVE



Le présent acte peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Montpellier dans un délai de deux mois à compter de la date à laquelle il est devenu exécutoire.



CONTRAT DE PRESTATIONS

N°05-COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES-COTE VERMEILLE ILLIBERIS-2024-16

Entre

LE CENTRE D'ANALYSES MEDITERRANEE PYRENEES (CAMP),
Siège social : Laboratoire Départemental des Pyrénées Orientales,
Rambla de la Thermodynamique, 66 100 PERPIGNAN.

Désigné ci-après par le terme « CAMP »
Représenté par *Madame Jacqueline GALIVEL, Directrice*, d'une part,

Site concerné : PERPIGNAN

Et
COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES-COTE VERMEILLE ILLIBERIS
Service Petite Enfance
Chemin de Charlemagne
BP 90103
66704 ARGELES SUR MER

Représenté par *Monsieur Antoine PARRA, Président*, d'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DU CONTRAT :

Ce contrat annule et remplace la convention n°05-COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES COTE VERMEILLE-2017-28 et a pour objet la définition des conditions :

- de collecte des prélèvements pour analyses alimentaires et des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine à la crèche :
EAJE « Elratoli » - boulevard Pas de la Baneta – 66200 ELNE
- de collecte des prélèvements des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine dans les crèches :
EAJE « les Barrufets » - 4 rue Cami Trencat – 66700 ARGELES SUR MER
EAJE – Rue Jules Ferry – 66650 BANYULS-SUR-MER
EAJE « Les petits mousses » - 60 boulevard du 8 mai 1945 – 66660 PORT- VENDRES
EAJE « Els Resquils » avenue du Maréchal Joffre – 66690 SAINT-ANDRE
EAJE « Les Pitoutis » - Rue des Fabriques – 66690 SOREDE
EAJE « Tres Pams » - Carrer las Escoles – 66740 VILLELONGUE DELS MONTS
EAJE « Els Esquirols » - Chemin du Château Villeclare – 66190 PALAU-DEL-VIDRE
EAJE « Pomme Cannelle » - Rue du Boulodrome – 66670 BAGES
- de la nature et des tarifs des prestations à réaliser,

Le laboratoire est

- accrédité par le Cofrac sous le numéro d'accréditation 1-0793 (portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr),
- agréé par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments (Agrément A, B et *E.coli* bêta-glucuronidase positive et *Salmonella* dans les coquillages),
- agréé par le Ministère de la Santé pour la réalisation des prélèvements et des analyses du contrôle sanitaire des eaux.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE PRELEVEMENT / COLLECTE (si concerné)

PRELEVEMENTS ET COLLECTE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

La réalisation des prélèvements en cuisine est effectuée par le client la veille ou le jour même de la collecte.
Il conditionne l'échantillon choisi par ses soins : **2 à 3 échantillons par collecte (Entrée, Plat, Dessert)**

- au minimum 100 grammes,
- représentatif du lot de produit,
- à l'aide d'un ustensile nettoyé, désinfecté,

Accusé de réception en préfecture
066-200043602-20240627-DC2024-0110-CC
Date de télétransmission : 27/06/2024
Date de réception préfecture : 27/06/2024

Entre

LE CENTRE D'ANALYSES MEDITERRANEE PYRENEES (CAMP),

Siège social : Laboratoire Départemental des Pyrénées Orientales,
Rambla de la Thermodynamique, 66 100 PERPIGNAN.

Désigné ci-après par le terme « **CAMP** »

Représenté par **Madame Jacqueline GALIVEL, Directrice**, d'une part,

Site concerné : PERPIGNAN

Et

COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES-COTE VERMEILLE ILLIBERIS

Service Petite Enfance

Chemin de Charlemagne

BP 90103

66704 ARGELES SUR MER

Représenté par **Monsieur Antoine PARRA, Président**, d'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DU CONTRAT :

Ce contrat annule et remplace la convention n°05-COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES COTE VERMEILLE-2017-28 et a pour objet la définition des conditions :

- de collecte des prélèvements pour analyses alimentaires et des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine à la crèche :
EAJE « Elratoli » - boulevard Pas de la Baneta – 66200 ELNE
- de collecte des prélèvements des prélèvements pour contrôle d'hygiène des surfaces en cuisine dans les crèches :
EAJE « les Barrufets » - 4 rue Cami Trencat – 66700 ARGELES SUR MER
EAJE – Rue Jules Ferry – 66650 BANYULS-SUR-MER
EAJE « Les petits mousses » - 60 boulevard du 8 mai 1945 – 66660 PORT-VENDRES
EAJE « Els Resquils » avenue du Maréchal Joffre – 66690 SAINT-ANDRE
EAJE « Les Pitoutis » - Rue des Fabriques – 66690 SOREDE
EAJE « Tres Pams » - Carrer las Escoles – 66740 VILLELONGUE DELS MONTS
EAJE « Els Esquirols » - Chemin du Château Villeclaire – 66190 PALAU-DEL-VIDRE
EAJE « Pomme Cannelle » - Rue du Boulodrome – 66670 BAGES
- de la nature et des tarifs des prestations à réaliser,

Le laboratoire est

- accrédité par le Cofrac sous le numéro d'accréditation 1-0793 (portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr),
- agréé par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments (Agrément A, B et *E.coli* bêta-glucuronidase positive et *Salmonella* dans les coquillages),
- agréé par le Ministère de la Santé pour la réalisation des prélèvements et des analyses du contrôle sanitaire des eaux.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE PRELEVEMENT / COLLECTE (si concerné)

PRELEVEMENTS ET COLLECTE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

La réalisation des prélèvements en cuisine est effectuée par le client la veille ou le jour même de la collecte.

Il conditionne l'échantillon choisi par ses soins : **2 à 3 échantillons par collecte (Entrée, Plat, Dessert)**

- au minimum 100 grammes,
- représentatif du lot de produit,
- à l'aide d'un ustensile nettoyé, désinfecté,

- dans un pot à prélèvement stérile fourni par le laboratoire,
- et maintient le pot ainsi préparé au réfrigérateur à basse température.

Le laboratoire à chaque collecte fournit des pots stériles en prévision de la prochaine collecte.

La collecte par le Laboratoire Départemental a lieu, **1 fois par mois**, les quatre premiers jours ouvrés de la semaine sauf impossibilité justifiée.

Le transport est réfrigéré (température 5+/-3°C) et est inférieur à 8h.

Chaque série de prélèvements comportera :

- les indications nécessaires à leur analyse,
- une demande d'analyse renseignée et signée par le client sur les imprimés fournis par le Laboratoire Départemental.

Les critères d'acceptation de l'échantillon sont la température, la quantité, l'aspect et l'identification du prélèvement.

Les analyses sont mises en œuvre dès réception ou au plus tard le lendemain matin en cas d'arrivée tardive au laboratoire (dans ce cas le prélèvement est conservé à 3±2°C).

PRELEVEMENTS ET COLLECTE POUR CONTROLE D'HYGIENE DES SURFACES

Un contrôle d'hygiène des surfaces sont réalisés, **tous les deux mois** par un technicien du CAMP lors de la collecte ou par le client le jour même de la collecte.

Ces contrôles sont réalisés à l'aide de lames de surfaces, fournies par le laboratoire, permettant la recherche de la flore mésophile totale et des coliformes à 37°C.

Des contrôles supplémentaires peuvent être réalisés sur simple demande du client.

MODALITES DE PRELEVEMENTS ET COLLECTE

Sauf avis contraire du client, la planification des interventions est laissée à l'appréciation du laboratoire.

Ces dernières sont organisées de 8h à 15h00.

ARTICLE 3 : NATURE, FREQUENCE ET TARIFS DES ANALYSES

Le règlement européen n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, définit deux types de critères microbiologiques.

- Les critères de sécurité définissent **l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires**. Ils sont applicables aux produits mis sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie.
- **Les critères d'hygiène des procédés** indiquent **l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production**.

Les critères appliqués sont ceux du règlement européen (CE 2073/2005) et les critères d'hygiène issus des avis de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation et du secteur professionnel de la restauration : selon les Critères d'Hygiène des Procédés Secteur Restauration Version 1 du 24/08/2009.

- **La nature des analyses possibles sont mentionnées dans le tableau ci-après :**

Catégories d'aliments		Menu analytique	Prix €HT	TVA20%	Prix €TTC
Code Nature	Intitulé				
A	Charcuteries				
HA1	Charcuterie crue à consommer en l'état	HA_RC_A1	63,60	12,72	76,32
		HA_RC_A2			
HA2	Charcuterie cuite	HA_RC_A2F (+ BCER_R)	79,70	15,94	95,64
B	Marée				
HB1	Coquillages vivants	HA_RC_B1	33,30	6,66	39,96
HB2	Crustacées, coquillages et mollusques cuits	HA_RC_B2	68,90	13,78	82,68
HB3	Produits de la mer autres que coquillages vivants à consommer en l'état (exemples : tartare de poisson ou de coquille St Jacques, sashimis...)	HA_RC_B3	56,10	11,22	67,32
HB4	Poisson fumé et/ou salé et/ou mariné	HA_RC_B4	56,10	11,22	67,32
C	Préparations composées assemblées à froid				

CONTRAT DE PRESTATIONS

N°05-COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES-COTE VERMEILLE

ILLIBERIS-2024-16

HC1	Salade verte et végétaux crus non tranchés ou non râpés, non assaisonnés	HA_RC_C1	56,10	11,22	67,32
HC2	Végétaux crus tranchés/râpés non assaisonnés (sauf salade verte)	HA_RC_C2	56,20	11,24	67,44
HC3	Préparation composée avec crudités majoritaires	HA_RC_C3 HA_RC_C3DOA (+CP_R)	79,70	15,94	95,64
HC3CHAR	Préparation composée avec crudités majoritaires et charcuterie	HA_RC_C3CHAR	79,70	15,94	95,64
HC4	Préparation composée avec crudités NON majoritaires (exemple : salade de pâtes) y compris sauces à froid (exemple : mayonnaise)	HA_RC_C4 HA_RC_C4DOA (+ CP_R)	79,70	15,94	95,64
HC4CHAR	Préparation composée avec crudités NON majoritaires (exemple : salade de pâtes) y compris sauces à froid (exemple : mayonnaise) et charcuterie	HA_RC_C4CHAR	79,70	15,94	95,64
D	Sandwichs				
HD1	Sandwich avec charcuterie crue	HA_RC_D1	63,60	12,72	76,32
HD2	Sandwich avec fromage au lait cru	HA_RC_D2	50,80	10,16	60,96
HD3	Autre sandwich froid ou chaud (exemples : burger, kebab, ...)	HA_RC_D3	74,30	14,86	89,16
E	Viandes crues				
HE1	Viande crue à consommer en l'état (exemples : Tartare et carpaccio de bœuf,...)	HA_RC_E1	61,50	12,30	73,80
F	Viandes hachées non cuites à cœur				
HF1	Steak haché non cuit à cœur	HA_RC_F1	51,90	10,38	62,28
G	Plats cuisinés ou préparations ayant subi un traitement thermique				
HG1	Plat cuisiné, sauce (exemples : sauce émulsionnée type hollandaise) NB : si composant principal féculent ou DAOA (ex: couscous, paëlla, hachis parmentier, pizza, quiche), dénombrer <i>Clostridium perfringens</i> et <i>Bacillus cereus</i>	HA_RC_G1 HA_RC_G1DOA (+ CP_R) HA_RC_G1F (+ BCER_R) HA_RC_G1DOA F (+ CP_R + BCER_R)	62,70	12,54	75,24
H	Fromages				
HH1	Fromage au lait pasteurisé (frais ou affiné)	HA_RC_H1	50,80	10,16	60,96
HH2	Fromage affiné au lait cru	HA_RC_H1	50,80	10,16	60,96
I	Pâtisseries et desserts				
HI1	Pâtisserie non cuite (exemples : éclair, entremets avec biscuit, opéra) et dessert non cuit (exemples : fromages blancs, mousse au chocolat, panacotta, oeuf à la neige), sans fruits crus NB : peut être constitué d'un assemblage à froid de composés crus et cuits	HA_RC_I1	66,90	13,38	80,28
HI2	Pâtisserie non cuite avec fruits crus (exemple : tarte aux fruits frais) NB: Peut être constitué d'un assemblage à froid de composés crus et cuits	HA_RC_I1	66,90	13,38	80,28
HI3	Pâtisserie cuite (exemple: tarte aux pommes, flan) NB: si chantilly ajoutée, voir catégories "pâtisseries non cuites"	HA_RC_I2	61,50	12,30	73,80
HI4	Autre dessert cuit (exemples: crème brûlée, crème anglaise, riz au lait, gâteau de semoule, compote, salade de fruits cuits) NB: si chantilly ajoutée, voir catégories "pâtisseries non cuites"	HA_RC_I2	61,50	12,30	73,80
J	Fruits crus				
HJ1	Salades de fruits, carpaccio de fruits, jus de fruits NB: si chantilly ou fromage blanc, voir catégorie "dessert non cuit"	HA_RC_J1	58,50	11,70	70,20
K	Desserts glacés				
HK1	Desserts glacés (exemples: crème glacée, sorbet, milk-shake, sundae), sauf produits foisonnés immédiatement avant	HA_RC_K1	61,50	12,30	73,80

CONTRAT DE PRESTATIONS

N°05-COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES-COTE VERMEILLE ILLIBERIS-2024-16

HK2	consommation Produits foisonnés immédiatement avant consommation type glace italienne	HA_RC_K2	66,90	13,38	80,28
-----	---	----------	-------	-------	-------

Remarque : Ces tarifs sont des prix par plan et peuvent être inférieurs en cas de non nécessité de recherche de germe du fait de la composition de plat analysé

• **Contrôle hygiène des surfaces**

Nature	Tarif unitaire € HT*	TVA 20%	Tarif unitaire € TTC*
Contrôle d'hygiène des surfaces - Flore mésophile totale et coliformes à 37°C	3,80	0,76	4,56
Fourniture de lame de surface	2,00	0,40	2,40

• **Autres frais**

Nature	Tarif unitaire € HT*	TVA 20%	Tarif unitaire € TTC*
Frais de dossier	10,00	2,00	12,00
Frais de collecte (par passage)	38,00	7,60	OFFERT

Les frais de dossiers sont comptés par domaine

Remarque : en cas de présence de Salmonelle, l'identification est facturée 9,60 €.H.T.

Les échantillons ne sont pas conservés au-delà du rendu de résultats

*** Ces tarifs seront réactualisés annuellement (à compter du mois d'avril)**

La liste des paramètres, méthodes, accréditations, performances, sous-traitance est jointe en annexe n°4 :
IMP05-024 « critères bactériologie alimentaire - restauration et restauration collective »

ARTICLE 4 : ECHANGES ET SUIVI DE LA PRESTATION

- Renseignements techniques : (Modalité de contact client (rendez-vous collecte, informations résultats).

- NOM et PRENOM de la personne à contacter :
TELEPHONE : **04 68 81 85 68**
MAIL :

- Modalité et Adresse transmission des résultats : (si différente de la page 1)

- Adresse transmission des résultats : /
- Modalités de transmission des résultats : papier ou **mail** ⁽¹⁾
⁽¹⁾ rayer la mention inutile
- OPTION TRANSMISSION PAR MAIL (cocher l'option choisie) NON ☐ OUI ☒
MAIL(S) :

N°SIRET : ... **200 043 602 00016**.....

Les rapports d'essais sont transmis sous forme de fichiers protégés autorisant uniquement la lecture et l'impression (format PDF) afin de préserver l'intégrité du document.
Seul l'archivage au laboratoire d'une copie de ce rapport sous format papier fait foi.

Le laboratoire ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'un défaut de confidentialité sur l'une des adresses définies ci-dessus.

- Renseignements administratifs dont adresse de facturation :

La facture est déclenchée après envoi des rapports d'essais.

Elle est adressée au client (adresse figurant en page 1), si différente merci de compléter les champs suivants :

Adresse de facturation si différente de la page 1 :

ARTICLE 5 : TRANSMISSIONS DES RESULTATS, DECLARATION DE CONFORMITE, INCERTITUDES

Dés connaissance et validation des résultats, le rapport d'essai est édité sous format pdf et vous est envoyé par mail à l'adresse indiquée Article 4.

- Pour les analyses de bactériologie sur les denrées alimentaires, les critères appliqués sont ceux du règlement européen (CE 2073/2005) et les critères d'hygiène issus des avis de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation et du secteur professionnel de la restauration : voir en annexe IMP05-024 « critères bactériologie alimentaire - restauration et restauration collective ».
- Pour les contrôles des surfaces les critères appliqués sont ceux préconisés par le fournisseur des lames de surfaces.
- Sauf avis contraire du client, les incertitudes de mesure ne figurent pas sur le rapport d'essai. Elles sont disponibles au laboratoire. Ces incertitudes ne sont pas prises en compte pour la déclaration de conformité sauf demande expresse du client et/ou exigence réglementaire.
- Le CAMP ne réalise pas d'avis et d'interprétation, ne figurent sur le rapport que des déclarations de conformité si nécessaires. Ces déclarations de conformité sont réalisées à partir de la réglementation en vigueur ou sont définies en accord avec le client. Elles ne sont couvertes par l'accréditation que lorsque l'intégralité des paramètres sur lesquels le laboratoire s'appuie pour effectuer cette déclaration est réalisée sous accréditation.

ARTICLE 6 : MODALITES DE FACTURATION

Dés connaissance et validation des résultats, le rapport d'essai est édité sous format papier et vous est envoyé à l'adresse indiquée en Article 4.

La facturation est déclenchée après envoi des rapports d'essais.

ARTICLE 7 : DUREE DU CONTRAT

Le présent contrat est d'une durée d'un an à compter de la date de signature.

ARTICLE 8 : RENOUVELLEMENT

A échéance du terme, le contrat pourra être prorogé d'année en année sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception un mois avant l'arrivée du terme de la convention. Dans le cas d'une reconduction tacite, les tarifs indiqués en amont seront réactualisés annuellement par délibération du Conseil d'Administration du C.A.M.P.

ARTICLE 9 : ANNEXES

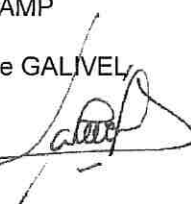
Annexe 1 : Conditions Générales de vente
Annexe 2 : Modalités de prélèvement en hygiène alimentaire
Annexe 3 : Modalités d'utilisation des lames de surface
Annexe 4 : IMP05-024

Fait en double exemplaire,
A Perpignan, Le 27/03/2024

Pour le CAMP

Jacqueline GALIVEL

Directrice

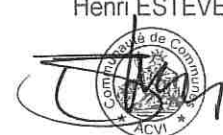


Pour la CC ACVI

Pour le Président par délégation
Monsieur Antoine PARRA
Le Directeur Général des Services
Henri ESTEVE

Président

1e110712024



Après acceptation des termes du présent contrat, un exemplaire dûment signé sera retourné au Laboratoire.
Cet imprimé peut contenir plusieurs pages.

MODALITES DE PRELEVEMENT EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Choix de la denrée et de l'étape de prélèvement

Choisir un produit à risque : manipulé ou composé d'ingrédients fragiles (œuf, viande hachée ou moulinée, salade composée, pâtisserie, mayonnaise maison,...).

- Soit matière première entrant dans la composition du plat (charcuterie crue, surimi, crevette,...) pour un contrôle fournisseur,
- Soit produit en fin de fabrication ou en fin de distribution prêt à être consommé (chambre froide de stockage, vitrine réfrigérée) pour un contrôle consommateur.

☐ Pour les collectivités, ne pas prendre un plat témoin devant rester à la disposition de la DDPP cinq jours.

Conditionnement de prélèvement

Utiliser les pots stériles fournis par le laboratoire :

- ☐ Les conserver dans un endroit propre et sec (durée inférieure à 6 mois).
- ☐ Ne pas les ouvrir avant ou après le prélèvement, ne les laisser ouvert que le temps du prélèvement.

Les emballages utilisés par le professionnel (barquettes, sachets...) conviennent s'ils sont étanches, sinon suremballage avec un emballage clipsé.

Réalisation du prélèvement

- ☐ Se laver ou se désinfecter les mains (lavage ou gel ou lingette)
- ☐ Utiliser un ustensile propre ou celui de préparation ou distribution des aliments dans des conditions ne modifiant pas la qualité microbiologique du produit (ne pas toucher avec les doigts, ni passer les ustensiles d'un produit à l'autre)
- ☐ Ne pas parler lors du prélèvement et penser à limiter les risques de contamination (courants d'air, passages...)
- ☐ Relever la température lors du prélèvement (attention à bien désinfecter la sonde)

Quantités requises

Pot alimentaire stérile ne pas rincer et ne pas toucher l'intérieur	Bactériologie alimentaire		100 g pour la majorité des produits alimentaires Entre 100ml et 1l pour le lait Pour les coquillages, au moins 10 individus représentant environ entre 200 à 300g de chair et liquide intra valvaire. Pour les petits coquillages, peser au moins 25 g et 50g de chair et de liquide intra valvaire. Pour l'étude de stabilité des conserves, il faut 3 unités intègres du même produit et du même lot. Pour l'étude de vieillissement il faut 2 produits identiques de 100g minimum.
--	--------------------------------------	---	--

Etude stabilité des conserves : 3 boîtes du même lot de produit.

Toute quantité inférieure ne garantit pas la réalisation de l'analyse dans de bonnes conditions.

Prélever au niveau de l'entame du produit.

Pour une salade composée, prélever tous les ingrédients qui la composent.

Prélever aussi les décors s'ils sont consommables.

Si un même lot de fabrication est analysé à plusieurs dates, prélever autant d'échantillons que de dates d'analyses, par exemple, analyse à Jo (jour de fabrication) et à DLC (date limite de consommation) : prélever 2 échantillons.

Identification

Identifier les échantillons à l'aide d'un marqueur indélébile (si possible pas sur le couvercle)

Sur le conditionnement noter :

- ☐ Le nom de la structure
- ☐ La nature du produit (ainsi que les ingrédients)
- ☐ La date de fabrication
- ☐ La date de prélèvement

Joindre la feuille de demande d'analyses (sans contact direct avec l'échantillon)

Condition de conservation et de transport

Conservation des produits frais, réfrigérer immédiatement après le prélèvement et utiliser une boîte hermétique (type glacière) avec pack réfrigérants (5+/-3°C).

Transporter dans des conditions les plus proches du stockage original, sans rupture de la chaîne du froid.

Dans les 24 h suivants les prélèvements sauf pour les produits stables à température ambiante.

Réception des échantillons

Rappel des Heures d'ouvertures du laboratoire :

Matin de 8h à 12h00

Après-midi de 13h30 à 17h30

Période recommandée du lundi au jeudi matin

Eviter le vendredi ou la veille de jour férié

Critères d'acceptabilité des échantillons

Le non-respect des recommandations précédentes (intégrité emballage, quantité, température, délai, etc.) peut entraîner :

- ☐ Une altération de l'échantillon avec un impact éventuel sur les résultats et dans ce cas une réserve du laboratoire sur les résultats,
- ☐ Une analyse hors accréditation, pour les paramètres pour lesquels le CAMP est accrédité par le COFRAC,
- ☐ Un refus du laboratoire de réaliser l'analyse, dans les cas les plus difficiles.

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
A	Charcuteries						
HA1	Charcuterie crue à consommer en l'état	HA_RC_A1	PREPBAS	Préparation de base			
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
HA2	Charcuterie cuite	HA_RC_A2 HA_RC_A2F (+ BCER_R)	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio ≤ 100 à réévaluer selon historique
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤ 100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	uniquement pour les produits riches en amidon (supérieur à 5%)
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	Uniquement pour les produits à base de pied, de tête ou de tripes
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
B	Marée						
HB1	Coquillages vivants	HA_RC_B1	PREPCOQU	Préparation de base			
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			EC_RCOQTB X	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive (technique NPP)	230NPP/100g de chair et de liquide intervalvaire	NF EN ISO 16649-3**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HB2	Crustacées, coquillages et mollusques cuits	HA_RC_B2	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	critère applicable au stade de la consommation
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium</i> <i>perfringens</i>	10 ufc/g	NF EN ISO 7937**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	pour les produits décoquillés ou décortiqués sur place, CF règlement (CE) n° 2073/2005
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	Si consommés froids
HB3	Produits de la mer autres que coquillages vivants à consommer en l'état (exemples : tartare de poisson ou de coquille St Jacques, sashimis...)	HA_RC_B3	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	Si consommés froids
HB4	Poisson fumé et/ou salé et/ou mariné	HA_RC_B4	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	Si consommés froids
C	Préparations composées assemblées à froid						
HC1	Salade verte et végétaux crus non tranchés ou non râpés, non assaisonnés	HA_RC_C1	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	50 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	seuil de dénombrement recommandé = 10 ufc/g
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les légumes prédécoupés
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
HC2	Végétaux crus tranchés/râpés non assaisonnés (sauf salade verte)	HA_RC_C2	PREPBAS	Préparation de base			
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	seuil de dénombrement recommandé = 10 ufc/g critère d'hygiène du procédé du règlement (CE) n°2073/2005 si prédécoupé sur place
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
			PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio≤100 à réévaluer selon historique
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL≤100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HC3	Préparation composée avec crudités majoritaires	HA_RC_C3 HA_RC_C3DOA (+CP_R)	SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
HC3CHAR	Préparation composée avec crudités majoritaires et charcuterie	HA_RC_C3CHAR	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	10 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL≤100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	Si produits riches en amidon, féculents et/ou cuautés. Limite à réévaluer selon historique

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HC4	Préparation composée avec crudités NON majoritaires (exemple : salade de pâtes) y compris sauces à froid (exemple : mayonnaise)	HA_RC_C4 HA_RC_C4DOA (+ CP_R)	SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
			PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio ≤ 100 à réévaluer selon historique - pas de recherche de la FT et de la FL si présence de fromage dans la composition
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤ 100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	Limite fixée à 500 ufc/g si présence de charcuterie crue
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium</i> <i>perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	Si produits riches en amidon, féculents et/ou cuits. Limite à réévaluer selon historique
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	



CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HC4CHAR	Préparation composée avec crudités NON majoritaires (exemple : salade de pâtes) y compris sauces à froid (exemple : mayonnaise) et charcuterie	HA_RC_C4CHAR	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio ≤ 100 à réévaluer selon historique - pas de recherche de la FT et de la FL si présence de fromage dans la composition
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤ 100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	Limite fixée à 500 ufc/g si présence de charcuterie crue
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium</i> <i>perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	Si produits riches en amidon, féculents et/ou cuits. Limite à réévaluer selon historique
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
D	Sandwichs		PREPBAS	Préparation de base			
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HD1	Sandwich avec charcuterie crue	HA_RC_D1	CP	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
			PREPBAS	Préparation de base			
HD2	Sandwich avec fromage au lait cru	HA_RC_D2	ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	10 000 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	si supérieur 100 000 ufc/g, recherche des entérotoxines staphylococciques conformément aux dispositions du règlement (CE) n°2073/2005
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	Critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005 pour les fromages au lait cru
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
			PREPBAS	Préparation de base			
HD3	Autre sandwich froid ou chaud (exemples : burger, kebab, ...)	HA_RC_D3	FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio ≤ 100 à réévaluer selon historique - pas de recherche de la FT et de la FL si présence de fromage dans la composition
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤ 100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	Uniquement si présence de DAOA et selon les pratiques de chaque secteur professionnel, en particulier cuisson sur place

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
E	Viandes crues		PREPBAS	Préparation de base			
HE1	Viande crue à consommer en l'état (exemples : Tartare et carpaccio de bœuf,...)	HA_RC_E1	FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	5 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio ≤ 100 à réévaluer selon historique
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤ 100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	50 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	500 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
F	Viandes hachées non cuites à cœur		PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	3 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	50 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HF1	Steak haché non cuit à cœur	HA_RC_F1	SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
G	Plats cuisinés ou préparations ayant subi un traitement thermique						
HG1	Plat cuisiné, sauce (exemples : sauce émulsionnée type hollandaise) NB : si composant principal féculent ou DAOA (ex: couscous, paëlla, hachis parmentier, pizza, quiche), dénombrer <i>Clostridium perfringens</i> et <i>Bacillus cereus</i>	HA_RC_G1 HA_RC_G1DOA (+ CP_R) HA_RC_G1F (+ BCER_R) HA_RC_G1DOA F (+ CP_R + BCER_R)	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Si présence de fromage, rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio≤100 à réévaluer selon historique
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL≤100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			CP_R	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i>	30 ufc/g	NF EN ISO 7937**	Uniquement si composant principal DAOA ou sauce
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	Si composant principal riche en amidon : féculents (riz, pommes de terre, pâtes alimentaires, pâte brisée ou feuilletée,...) ou végétaux cuits. Limite à réévaluer selon historique
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
H	Fromages						
HH1	Fromage au lait pasteurisé (frais ou affiné)	HA_RC_H1	PREPBAS	Préparation de base			
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
HH2	Fromage affiné au lait cru	HA_RC_H1	PREPBAS	Préparation de base			
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 000 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	10 000 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	si supérieur 100 000 ufc/g, recherche des entérotoxines staphylococciques conformément aux dispositions du règlement (CE) n°2073/2005
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
I	Pâtisseries et desserts						
HI1	Pâtisserie non cuite (exemples : éclair, entremets avec biscuit, opéra) et dessert non cuit (exemples : fromages blancs, mousse au chocolat, panacotta, oeuf à la neige), sans fruits crus NB : peut être constitué d'un assemblage à froid de composés crus	HA_RC_I1	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio ≤ 100 à réévaluer selon historique
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤ 100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé et cuits		Code-Lims	Intitulé germe			
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	Critère à réserver aux pâtisseries. A réévaluer selon historique
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
			PREPBAS	Préparation de base			
HI2	Pâtisserie non cuite avec fruits crus (exemple : tarte aux fruits frais) NB: Peut être constitué d'un assemblage à froid de composés crus et cuits	HA_RC_I1	FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	3 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: - interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT - valeur ratio ≤ 100 à réévaluer selon historique
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL ≤ 100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
			PREPBAS	Préparation de base			
HI3	Pâtisserie cuite (exemple: tarte aux pommes, flan) NB: si chantilly ajoutée, voir catégories "pâtisseries non cuites"	HA_RC_I2	FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	La cuisson permet la pasteurisation et permet d'obtenir une stabilisation en surface
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
			PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	



CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HI4	Autre dessert cuit (exemples: crème brûlée, crème anglaise, riz au lait, gâteau de semoule, compote, salade de fruits cuits) NB: si chantilly ajoutée, voir catégories "pâtisseries non cuites"	HA_RC_I2	SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			BCER_R	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i>	500 ufc/g	NF EN ISO 7932**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
J	Fruits crus						
HJ1	Salades de fruits, carpaccio de fruits, jus de fruits NB: si chantilly ou fromage blanc, voir catégorie "dessert non cuit"	HA_RC_J1	PREPBAS	Préparation de base			
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	10 000 ufc/g	NF ISO 15214 (30°C)**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	100 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			YGC_R	Dénombrement des Levures	50 000 ufc/g	NF V 08-059**	
			YGCM_R	Dénombrement des Moisissures	50 000 ufc/g	NF V 08-059**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	
K	Desserts glacés						
HK1	Desserts glacés (exemples: crème glacée, sorbet, milk-shake, sundae), sauf produits foisonnés immédiatement avant consommation	HA_RC_K1	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	300 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	
			EBISO_R	Dénombrement des Entérobactéries à 37°C	3 000 ufc/g	NF EN ISO 21528-2**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	

CRITERES "RESTAURATION - RESTAURATION COLLECTIVE"

Catégories d'aliments		Menu analytique	Micro-organisme		Limite m	Méthode(s) d'analyse (de référence)*	Observations (colonne facultative)
Code Nature	Intitulé		Code-Lims	Intitulé germe			
HK2	Produits foisonnés immédiatement avant consommation type glace italienne	HA_RC_K2	PREPBAS	Préparation de base			
			FTISO_R FTPF_R	Micro-organismes aérobies à 30°C ou flore mésophile totale (FT)	1 000 000 ufc/g	NF EN ISO 4833-1** AFNOR 3M01/01-09/89**	Rapport FT/FL: interprétation du résultat en cas de dépassement de la limite m pour la FT
			FL_R	Dénombrement de la Flore lactique (FL)	Ratio FT/FL≤100	NF ISO 15214 (30°C)**	
			EBISO_R	Dénombrement des Entérobactéries à 37°C	3 000 ufc/g	NF EN ISO 21528-2**	
			ECTBX_R EC_R	Dénombrement des <i>E.coli</i> β glucuronidase positive	10 ufc/g	NF ISO 16649-2** AFNOR 3M01/08-06/01**	
			SA2_R	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	NF EN ISO 6888-2**	
			SALMISO_R SAIRIS25_R	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	NF EN ISO 6579-1** NB BKR 23/07-10/11**	
			LISTD_R LISTDBKR_R	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. (dénombrement)	100 ufc/g	NF EN ISO 11290-2 ** BKR 23/05-12/07**	

Légendes explicatives :

* Utilisation des méthodes de référence ou de méthodes validées Afnor, cette liste est donnée à titre informatif et reste susceptible d'évoluer.

Le catalogue client IMP00-008 tenu à jour est disponible au laboratoire sur demande

** Méthodes accréditées COFRAC : Accréditation n°1-0793 portée disponible sur www.cofrac.fr

NB : NF EN ISO 6579 : *Salmonella* excepté *S. typhi* et *S. paratyphi*

Explications concernant la provenance des références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères : indicateurs d'hygiène des procédés.

Ces critères sont issus des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles (ici Restauration), sur la base des données historiques d'autocontrôles disponibles et des travaux menés pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Ils restent d'application volontaire et n'ont aucune valeur réglementaire. Ils sont revus périodiquement et révisés aussi souvent que nécessaire. Les critères du règlement (CE) n°2073/2005 restent applicables dans tous les cas aux catégories de denrées alimentaires visées par ce règlement.

Les critères d'hygiène des procédés sont des indicateurs de l'acceptabilité du fonctionnement hygiénique du procédé de production ou distribution. Le non-respect d'un critère microbiologique d'hygiène de procédé entraîne des actions correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé (révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou meilleure remise au consommateur).

Etape du processus à laquelle le prélèvement est réalisé : fin de préparation et/ou remise au consommateur.

Mis à jour le : 15/01/2024

Annule et remplace le document du : 23/10/2019

Visa : JG



CONDITIONS GÉNÉRALES

Le CAMP - Laboratoire Départemental d'Analyses désigné ci-après « CAMP » s'engage à fournir les services conformément aux présentes conditions générales.

Le client s'engage, par la signature du contrat, à respecter les conditions générales ci-dessous. A défaut de respect par le client de ces modalités, la responsabilité du CAMP ne pourra être retenue.

Les offres de prix émises par le CAMP ont une validité de 30 jours à compter de leur date d'émission. Seuls les devis, conventions et contrats signés par le client et le CAMP ont une valeur juridique ainsi que les demandes d'analyses signées pour les échantillons amenés directement à l'accueil du laboratoire sans contact préalable.

En cas d'absence du retour d'une proposition signée par le client, l'envoi d'un bon de commande ou d'une demande client signé vaut pour acceptation du contrat, du devis ou de la convention et des conditions générales.

1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

(a) Sauf accord contraire écrit ou sauf si elles sont en contradiction avec :

- les réglementations régissant les services rendus au nom de gouvernements, d'organismes gouvernementaux ou de toute autre entité publique, ou

- les dispositions impératives de la loi locale, toute offre faite ou tout service rendu ainsi que toutes les relations contractuelles en résultant, entre tout organisme affilié au CAMP ou un de leurs agents et le Client (les Relations Contractuelles) seront soumis aux présentes conditions générales de service (ci-après dénommées les "Conditions Générales").

(b) Le CAMP fournit les services sur instructions de personnes physiques ou morales (de droit privé, public) ou organismes gouvernementaux.

(c) Sauf instructions contraires préalables écrites adressées au CAMP par le Client, aucune autre partie n'est habilitée à lui donner des instructions, particulièrement en ce qui concerne l'étendue des services demandés, la remise de rapports ou de certificats qui en résultent (les "Rapports").

2 - EXÉCUTION DES SERVICES

(a) Le CAMP s'engage à fournir les services en faisant preuve du soin et de la compétence que l'on peut raisonnablement attendre de lui, et ce, conformément aux instructions spécifiques du Client confirmées par le CAMP ou, en l'absence de telles instructions :

- aux termes de tout bon de commande standard ou fiche de spécifications standard du CAMP; et/ou
- tout usage, état de l'art, ou pratique commerciale; et/ou
- toute méthode que le CAMP estime appropriée en fonction des contraintes techniques, opérationnelles et/ou financières.

(b) L'information contenue dans les rapports provient des résultats issus des prestations exécutées selon les instructions du Client, et/ou l'évaluation des résultats de ces prestations par le CAMP, sur la base de standards techniques, pratiques ou usages commerciaux, ou autres circonstances qui selon l'opinion professionnelle du CAMP peuvent être prises en compte.

(c) Les rapports délivrés suite aux tests effectués sur des échantillons ne concernent que ces seuls échantillons, et ne sauraient par conséquent se rapporter au lot sur lequel ces échantillons ont été prélevés.

(d) Lorsque le Client demande au CAMP d'attester de l'intervention d'un tiers, il reconnaît que la seule responsabilité du CAMP consiste à être présente au moment de l'intervention du tiers et à envoyer les résultats de l'intervention, ou à confirmer qu'elle a eu lieu. Le Client reconnaît que le CAMP ne saurait répondre de l'état ou de l'étalonnage des appareils, instruments et moyens de mesure utilisés, des méthodes d'analyse utilisées, des qualifications professionnelles, actes ou omissions du personnel du tiers, ou des résultats des analyses effectuées par ledit tiers.

(e) Les rapports délivrés par le CAMP reflètent uniquement les faits tels qu'ils sont relevés par le CAMP au moment de son intervention et dans les limites des instructions reçues ou, en l'absence de telles instructions, dans les limites de la clause 2(a) ci-dessus.

Le CAMP n'a aucune obligation de se référer à, ou de reporter, des faits ou circonstances au-delà des instructions spécifiques reçues ou de l'article 2 (a) ci-dessus.

(f) Le CAMP peut déléguer tout ou partie des services à un agent ou à un sous-traitant, et le Client l'autorise à divulguer à l'agent ou au sous-traitant toute information nécessaire pour l'exécution des services.

(g) Lorsque le CAMP reçoit des documents contenant des engagements passés entre le Client et des tiers, ou des documents émanant de tiers, etc., ceux-ci sont considérés avoir été reçus à titre d'information uniquement, et ne sauraient entendre ou restreindre les services ou les obligations acceptées par le CAMP.

(h) Le Client reconnaît qu'en acceptant de fournir les services, le CAMP ne se substitue pas à lui ou à un tiers, ni ne les libère de leurs obligations; elle n'assume, ne limite, n'annule ni ne décharge le Client de ses obligations vis-à-vis d'un tiers ou le tiers de ses obligations vis-à-vis du Client.

3 - OBLIGATIONS DU CLIENT

Le Client doit:

(a) s'assurer que les informations, instructions et documents nécessaires sont fournis en temps utile et, en tous les cas, avant le début de l'intervention souhaitée en vue de permettre l'exécution des services requis;

(b) obtenir pour les représentants du CAMP l'accès aux locaux où les services doivent être rendus, et prendre toutes les dispositions nécessaires pour supprimer ou remédier à tout obstacle ou interruption dans l'exécution des services;

(c) fournir, si nécessaire, tout équipement ou personnel nécessaire pour que les services puissent être rendus;

(d) s'assurer que toutes les dispositions nécessaires soient prises pour la sécurité et la sûreté des conditions de travail, des sites et des installations pendant l'exécution des services, et sans que les avis que pourrait donner à cet égard le CAMP puissent relever le Client de ses obligations;

(e) informer à l'avance le CAMP de tous risques ou dangers connus, réels ou potentiels, liés à toute commande, échantillon ou test, y compris, par exemple, la présence ou le risque de radiation, d'éléments ou de matériaux toxiques, nocifs ou explosifs, de pollution environnementale ou de poisons;

(f) pleinement exercer tous ses droits et remplir toutes ses obligations légales ou découlant des contrats de ventes ou de tout autre contrat.

CONDITIONS GENERALES

4 - CONFIDENTIALITE ET IMPARTIALITE

Le CAMP ainsi que ses prestataires de services sont tenus à la confidentialité de toute information dont ils pourraient avoir connaissance dans le cadre de l'exécution de la prestation. Le CAMP s'engage à exercer ses activités en toute impartialité et à respecter la confidentialité absolue sur toutes les informations relatives aux analyses qui lui sont adressées, aux résultats et aux rapports d'essais qui sont établis et qui restent la propriété du client.

Les 2 établissements du CAMP sont accrédités COFRAC. Dans ce cadre, et sauf demande expresse du client, les équipes du CAMP peuvent être accompagnées par des représentants du COFRAC lors d'évaluations sur site donc dans les locaux du client. Bien évidemment l'ensemble de ces personnes est soumis à confidentialité.

Aucune donnée ne sera diffusée à des tiers non concernés par la prestation sauf demande officielle des services de l'Etat et évaluation COFRAC dans le cadre des portées d'accréditation. Dans le cas où le CAMP serait tenu par la loi de divulguer des informations confidentielles, il en informe le client sans délai sauf si la loi l'interdit.

5 – REALISATION DE LA PRESTATION :

Les prestations ne sont entreprises qu'après réception d'une commande écrite, datée, signée et comportant la désignation précise de la prestation demandée et l'identité du client (nom, prénom, adresse complète, téléphone, mail, date de naissance ou n° SIRET) et du payeur (nom, prénom, adresse complète, téléphone, mail, date de naissance ou n° SIRET et/ou références CHORUS identifiants, code service et numéro d'engagement).

➤ **Heures d'ouverture du Laboratoire :** Du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.

➤ Flaconnages:

Tout le flaconnage nécessaire à la prestation demandée au CAMP est fourni par le laboratoire.

Un catalogue décrivant l'ensemble du flaconnage disponible est à la disposition du client à l'accueil du laboratoire.

Merci de respecter les conditionnements, les conditions de conservation (voir « transport » ci-dessous) ainsi que les quantités indiquées afin d'éviter un refus de l'échantillon.

➤ Transport:

Apporter les échantillons le jour même du prélèvement ou dans les conditions ci-dessous.

Type de produit	Conservation pendant le transport	Délai d'acheminement maximum	Type de produit	Conservation pendant le transport	Délai d'acheminement
Matrices environnementales			Matrices alimentaires		
Eaux	Glacière réfrigérée à 5°C +/- 3°C	8H de transport, idéalement avant 15H PM	Produits stables à température ambiante	<40°C	48H
Eaux pour Légionelles	Température ambiante	24H	Produits non stables à température ambiante	1°C à 8°C	48H
Boues, Sédiments, Sols	Glacière réfrigérée à 5°C +/- 3°C	24H	Coquillages	0°C à 10°C	24H
			Produits réfrigérés	Glacière réfrigérée à 5°C +/- 3°C	48H
			Produits congelés et surgelés	-15°C A -18°C	

L'expéditeur prend toutes les précautions nécessaires pour éviter la contamination des échantillons.

Le CAMP est responsable des échantillons dès qu'ils lui sont confiés. Il décline toute responsabilité en cas de détérioration ou de perte des échantillons qui ne serait pas de son fait.

Le CAMP assume toute responsabilité concernant les échantillons transportés par ses agents pour le compte du client (à condition que les exigences de transport soient respectées, par exemple protection des flacons contre la casse si colisage client, ...)

Tout problème relatif à l'échantillon est signalé dans le rapport d'essai et peut faire l'objet de réserves.

Il est de la responsabilité du client d'informer le CAMP, par écrit, des dangers que pourraient représenter son échantillon.

➤ Réception des échantillons:

Les échantillons sont acceptés aux heures d'ouverture du laboratoire, exception faite des échantillons pour analyse bactériologique qui doivent être réceptionnés avant vendredi 12h00.

Tout dépôt ou envoi d'échantillons doit faire référence à la proposition du CAMP si elle existe.

Les quantités et contenants nécessaires à la réalisation de la prestation sont indiqués en annexe de l'offre si elle existe (si prestation de prélèvement réalisée par le client).

➤ Analyse:

Les analyses sont réalisées suivant les méthodes convenues avec le client au niveau du contrat ou du catalogue. Elles sont réalisées sous couvert de l'accréditation pour les paramètres accrédités.

En l'absence de toute indication de la part du client, le CAMP se réserve le droit d'utiliser la méthode d'analyse qui lui semblera la plus appropriée compte tenu de son expertise et de son expérience, signalée comme telle dans la proposition de celui-ci, sans que sa responsabilité puisse être recherchée par le client.

Dans le cas où une méthode interne est utilisée, la version utilisée est celle en vigueur au moment de l'analyse.

Le CAMP se réserve le droit de choisir l'un ou l'autre de ses laboratoires pour réaliser certaines analyses. Ses 2 laboratoires sont agréés et accrédités selon leurs annexes techniques respectives en vigueur disponibles sur www.cofrac.fr (n° d'accréditations 1-0793 et 1-1502).

Concernant les analyses de micropolluants dans les eaux, MOP07-023, MOP07-024, MOP07-025, MOP07-026 et MOP07-029, la prise en compte ou non des MES (Matières En Suspension) dépend du type d'eau analysé. Une mention sera portée sur les rapports d'essais concernés.

Concernant les analyses de Chimie Alimentaire, le laboratoire se réserve le droit de procéder à un sous-échantillonnage de l'échantillon selon la quantité d'échantillon réceptionnée.



CONDITIONS GENERALES

Les Clients désirant se garantir contre des pertes ou des dommages pouvant découler directement de la mission du CAMP, et allant au-delà de celle spécifiées au point (4) ci-dessous doivent obtenir une couverture d'assurance appropriée.

(2) Les Rapports sont élaborés sur la base d'informations, de documents et/ou d'échantillons fournis par le client ou pour son compte, et pour le seul intérêt de celui-ci qui décide seul de l'usage qu'il entend faire des rapports.

Ni le CAMP ni aucun de ses dirigeants, employés, agents ou sous-traitants n'est responsable envers le Client ou envers un tiers des actions engagées ou non engagées sur la base desdits rapports ou de résultats incorrects provenant d'informations peu claires, erronées, incomplètes, équivoques ou fausses fournies au CAMP.

(3) Le CAMP n'est pas responsable des retards, de la non-exécution, totale ou partielle, des services, causés directement ou indirectement par un événement indépendant de sa volonté, y compris le non-respect par le Client de l'une quelconque des obligations décrites dans les présentes Conditions Générales.

(4) La responsabilité du CAMP pour toute réclamation pour perte, dommages ou frais de quelque nature ou origine que ce soit est limitée au montant le moins élevé entre a) un montant équivalent à dix (10) fois les honoraires payés pour la seule prestation faisant l'objet de la réclamation et b) préjudice (préjudice limité à 10 000 euros par client et par an).

(5) Le CAMP n'encourt aucune responsabilité pour tout dommage indirect, y compris sans que cela soit limitatif pour perte de profits, perte de revenus, perte d'opportunités, perte de clientèle ou atteinte à la réputation et frais ou dépenses engagés pour procéder à un rappel de produits.

Le CAMP n'encourt de même aucune responsabilité pour tout frais, dommage ou perte résultant des actions engagées par des tiers (y compris sans que cela soit limité aux actions en responsabilité du fait du produit) que pourrait subir le Client.

(6) Le Client doit notifier toute réclamation au CAMP par écrit dans les HUIT (8) jours suivant la découverte des faits donnant prétendument lieu à la réclamation (le processus de traitement des plaintes et réclamations est mis à disposition sur demande écrite) et, dans tous les cas, la société est libérée de toute responsabilité pour toutes réclamations pour pertes, dommages ou autres frais à moins qu'une procédure ne soit engagée dans le délai d'un (1) an suivant :

- la date d'exécution de la seule prestation donnant lieu à la réclamation du Client; ou
- la date à laquelle ladite prestation aurait dû être exécutée, en cas d'inexécution alléguée.

10.2 Indemnisation :

Le client garantit et s'engage à indemniser le CAMP, et ses dirigeants, employés, agents ou sous-traitants pour toute réclamation (existante ou potentielle) faite par tout tiers pour toute perte, tout dommage ou frais, de quelque nature que ce soit, y compris les frais de justice et leurs frais annexes, quelle que soit leur origine, relatifs à l'exécution, l'exécution prétendue ou l'inexécution prétendue des services.

En cas de contestation, le Tribunal Judiciaire de Perpignan sera seul compétent.

11 - DONNEES PERSONNELLES

Les données personnelles transmises par le client sont destinées à la gestion des demandes, devis, contrats et conventions et à l'exécution des analyses. Elles peuvent également compléter le fichier clientèle à des fins de prospection commerciale. Elles ne seront pas diffusées à des tiers.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données personnelles (RGPD), le CAMP s'engage à obtenir le consentement de ses clients et à leur permettre de s'opposer à l'utilisation de leurs données pour certaines finalités de traitement. En effet, le CAMP est susceptible de collecter certaines données personnelles de ses clients et des utilisateurs de son site internet (nom, prénom, date de naissance, adresse, numéro de téléphone, etc.) pour la réalisation de toutes prestations demandées.

Toute personne a donc le droit d'accès, de rectification, ou de suppression de ses données ainsi que le droit de refuser le traitement de ses données, de solliciter une limitation ainsi que le droit à la portabilité des données. Ces droits peuvent être exercés à tout moment par simple demande à l'adresse dpo@camp-lda.com

12 - FORCE MAJEURE

Est considéré comme un événement de force majeure, tout événement de quelque nature qu'il soit échappant raisonnablement au contrôle du CAMP et qui empêche l'exécution normale de ses obligations (troubles majeurs au plan régional, national ou international) ou affectant ses fournisseurs, sous-traitants ou dispositions légales ou réglementaires entraînant des bouleversements importants affectant les activités du CAMP.

Si par suite d'un de ces incidents, le CAMP se trouvait dans l'impossibilité d'assurer ses prestations, ses obligations seraient suspendues pendant la durée de l'impossibilité d'exécution du contrat. Dès que la force majeure prendra fin, le CAMP reprendra ses obligations pour les prestations non encore réalisées.

Le CAMP dispose d'un plan de continuité de service.

13 - INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Si une anomalie ou un écart par rapport à la demande est observé, une réclamation client peut être émise à l'adresse relationclient@camp-lda.com. Le laboratoire enregistre cette réclamation dans son système qualité et tient le client régulièrement informé de son traitement.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information au 04 68 68 33 00 (LDA66), 05 61 65 55 90 (LDE09) ou à l'adresse relationclient@camp-lda.com.

Siège social : CAMP-LDA 66
Rambla de la Thermodynamique - 66100 PERPIGNAN
Tél: 04.68.68.33.00 Fax: 04.68.56.49.05

Laboratoire Départemental des Eaux de l'Ariège
9, rue Lieutenant Paul Delpech - 09000 FOIX
Tél: 05.61.65.55.90 Fax: 05.61.65.53.41

6 – TRANSMISSION DES RESULTATS

Sauf demande expresse du client, le laboratoire privilégie la transmission des résultats sous format dématérialisé, avec protection des fichiers autorisant uniquement la lecture et l'impression (format PDF) afin de préserver l'intégrité du document.

Les rapports d'essais sont établis au nom du client. Le laboratoire envoie le ou les rapport(s) uniquement à ou aux adresses transmises par le client. Le laboratoire ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'un défaut de confidentialité sur l'une des adresses définies par le client.

Les résultats sont émis avec toutes les réserves que nécessiterait l'absence de maîtrise par le laboratoire des conditions de prélèvement, de stockage avant analyse et de transport de l'échantillon. Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai. Les incertitudes de mesure ne figurent pas sur le rapport d'essai sauf demande expresse du client et/ou exigence réglementaire. Elles sont disponibles au laboratoire. Ces incertitudes ne sont pas prises en compte pour la déclaration de conformité sauf demande expresse du client et/ou exigence réglementaire.

Le CAMP ne réalise pas d'avis et d'interprétation. Des déclarations de conformité peuvent être réalisées en sus à la demande du client. Elles ne sont couvertes par l'accréditation que lorsque l'intégralité des paramètres sur lesquels le laboratoire s'appuie pour effectuer cette déclaration est réalisée sous accréditation.

La reproduction des rapports d'essais n'est autorisée que sous forme de fac-similé intégral.

En cas de litige, seuls les documents originaux conservés au CAMP font foi. La durée d'archivage de ces documents est de 5 ans.

Le CAMP peut transmettre au client des rapports partiels à titre indicatif mais seul le rapport final fait foi et engage la responsabilité des laboratoires.

Le client s'engage à veiller à ce que le rapport d'analyse ne soit pas altéré, et garantit le laboratoire contre toutes les conséquences, directes et indirectes, de quelque nature qu'elles soient, d'une diffusion du rapport d'analyse, et notamment contre tous dommages et intérêts que le laboratoire serait contraint de verser en réparation d'un préjudice subi par tout tiers suite à cette diffusion.

Le CAMP dispose de 2 systèmes de gestion d'analyses de laboratoire appelés LIMS. Un des deux est doté d'un EXTRANET. En fonction des prestations demandées par le client, le CAMP pourra lui fournir ses codes d'accès à l'EXTRANET. Le client devra en faire la demande au CAMP.

7 – OBLIGATIONS VIS-A-VIS DU COFRAC

Pour toute prestation accréditée, les rapports d'essais sont émis sous accréditation COFRAC et portent la marque de ce dernier. Sur un rapport d'essai, la présence de cette marque et du symbole (*), indiquent qu'au moins un paramètre a été analysé sous couvert de l'accréditation. Cependant, l'utilisation de cette marque directement par le client est interdite en dehors de la reproduction intégrale des documents que le laboratoire aura émis (rapports d'essais notamment). Toute utilisation abusive des prestations du CAMP et des règles COFRAC pourra être poursuivie conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. Dans le cas où les rapports ne sont pas rendus sous accréditation, ils ne sont ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.

La référence à l'accréditation COFRAC peut être retirée sur un ou plusieurs paramètres dans les 2 cas de figure suivants :

- à l'initiative du laboratoire : en cas de dysfonctionnement impactant la qualité de la prestation après information du client. Un commentaire est dans ce cas ajouté au rapport d'essai,
- à la demande du client, lorsque celui-ci souhaite bénéficier d'un résultat sous forme de traces, c'est-à-dire compris entre la limite de détection et la limite de quantification.

Dans le cas où l'intégralité du rapport d'essai devait être rendue hors accréditation, le client est informé que le rapport ne pourra être rendu public ou communiqué à des autorités.

Toute utilisation ou usage abusif de la marque COFRAC donnera lieu à un signalement au COFRAC ainsi qu'au client concerné.

8 – CONSERVATION DES ECHANTILLONS

Lorsqu'ils existent et que les délais de mise en analyse le permettent, les reliquats d'échantillons sont conservés par le laboratoire minimum 15 jours après rendu des résultats. En Chimie Alimentaire, sauf demande expresse du client, le laboratoire ne conserve pas les reliquats d'échantillons qui sont détruits le jour de leur prise en charge mais uniquement leurs broyats.

Au-delà de ce délai et sauf demande expresse du client ou exigence réglementaire, le laboratoire procède à la destruction des reliquats d'échantillons ou de leurs broyats. Si le client le souhaite, les échantillons pourront lui être restitués. Les frais inhérents seront alors à la charge du client et la responsabilité du CAMP ne pourra être engagée à quelque titre que ce soit en cas de détérioration ou de perte lors du transport.

9 – TARIFS / FACTURATION

Les tarifs sont révisés annuellement.

Un frais de dossier est facturé en concordance avec les devis ou contrats.

La facture peut être transmise par voie postale par l'intermédiaire de la Paierie Départementale des Pyrénées Orientales, sous forme dématérialisée via le portail chorus à destination des entités publiques. Règlement de la facture 30 jours après réception par chèque, virement, ou carte bancaire sur internet en se connectant sur www.payfip.gouv.fr.

Toute somme non payée à l'échéance entraîne l'envoi, par le Trésor Public, d'une relance majorée des frais de poursuite conformément aux règles de recouvrement des produits locaux (instruction n°11-022-MO du 16/12/0211).

10 – RESPONSABILITES

10.1 Limitation de la responsabilité:

(1)Le CAMP n'est ni un assureur ni un garant, et décline toute responsabilité à ce titre.

MODALITES D'UTILISATION DES LAMES DE SURFACE

Pour les autocontrôles des opérations de nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel. Ces lames peuvent être utilisées dans le cadre de politique de contrôle d'hygiène alimentaire et textile (méthodes HACCP et RABC).

Par contact ou immersion, les lames articulées permettent une analyse semi-quantitative des différents produits et matériels.

Le neutralisant entrant dans leur composition garantit un résultat plus sûr, en supprimant les effets des agents tels que les antiseptiques ou désinfectants éventuellement présents sur les surfaces contrôlées, et risquant d'inhiber le développement des microorganismes sur les milieux de culture.

Comment utiliser les lames gélosées ?

- 1 – Commencez par vous laver les mains
- 2 – Dévissez le bouchon pour extraire la lame double face du flacon, sans toucher les faces gélosées
- 3 – Tenez la lame par ses 2 extrémités (le bouchon et l'extrémité en plastique) et appliquez-la sans la frotter sur la surface à contrôler en maintenant une pression constante pendant 10 secondes. Le contrôle doit être effectué avant le début de la production, sur des surfaces nettoyées et désinfectées, sèches, plates, suffisamment grandes et lisses.
- 4 – Procédez de la même façon avec l'autre face de la lame, sur une surface proche de la première
- 5 – Revissez l'ensemble lame-bouchon sur le flacon
- 6 – N'oubliez pas de noter sur le tube, et sur la feuille d'enregistrement (IMP05-001), les indications de date, d'heure, de lieu et d'objet du contrôle
- 7 – Les lames sont conservées à température ambiante, puis acheminées au laboratoire le jour même du test ou remis au technicien lors des collectes.

INTERPRETATION DES RESULTATS

Protocole fournisseur

Paramètre	Nombre de colonies par lame	Conclusion
Germe totaux	0 à 1	Très bonne désinfection
	2 à 15	Bonne désinfection
	15 à 45	Désinfection limite
	> 45	Très mauvaise désinfection
Moisissures	S'ajoutent aux germes totaux	
Moisissures envahissantes	Envahissement	Désinfection limite
Escherichia coli Staph Aureus Enterobactéries Germe coliformes	0	Très bonne désinfection
	Dès la présence d'une colonie	Très mauvaise désinfection