ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE

CONTRAT DE PRESTATIONS DE SERVICES

Entre les soussignés :

COMMUNE DE PEIPIN
Ci-après dénommé le Client
Cantine scolaire municipale Mairie
04200 PEIPIN
Tel : Fax :

Et le :

Laboratoire Vétérinaire Départemental des Alpes de Haute Provence, ci-après dénommé le LVD04
Représenté par son Directeur, Monsieur COSTES MICHEL

Quartier Saint-Christophe – Rue Nicéphore Niepce - BP 9007
04990 DIGNE LES BAINS Cedex

Tel : 04.92.32.39.33 Fax : 04.92.32.62.68

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

- **Objet du contrat**

  - ***Prestations analytiques***

    Le LVD04 assure la réalisation de prestations de prélèvements et d'analyses portant sur des produits destinés à la consommation humaine, des échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire et des prélèvements de surface.

    Les prestations analytiques sont exécutées conformément aux méthodes et paramètres indiqués en ***Annexe 1***. Elles peuvent être réalisées sous accréditation COFRAC pour les paramètres définis sur la portée d'accréditation du laboratoire : accréditation COFRAC Essais n°1-0641, portée disponible sur www.cofrac.fr. Sauf dispositions particulières exigées indiquées par le client en fin du présent contrat, le client n'impose pas au laboratoire la réalisation de prestations analytiques accréditées pour les paramètres éligibles figurant en ***Annexe 1***.

    Le client recevra un calendrier prévisionnel de prestations pour l'année correspondant à :

    - denrées alimentaires prélevées pour prestations d'analyses microbiologiques;
    - denrées alimentaires appertisées pour test de stabilité;
    - **15** contrôles de prélèvements de surfaces ;
    - **3** déplacements pour prélèvements d'échantillons ;
    - audits.

  - ***Formation professionnelle***

    Le LVD04 peut réaliser, sur demande du client, des sessions de formation professionnelle continue. Leurs contenus et durées par défaut sont en accord avec la réglementation correspondante en matière de restauration collective et commerciale. Des programmes spécifiques peuvent être définis, notamment sur des niveaux de sensibilisation ou de perfectionnement à l'hygiène. Ces prestations font le cas échéant l'objet de contrats spécifiques.
    Les formations du laboratoire sont référencées Datadock.

Les coûts des prestations réalisées sont indiqués en ***Annexe 4,*** ils sont extraits du tarif départemental en vigueur sur la période couverte par le contrat.

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

- **Modalités de réalisation des prélèvements et analyses**

  - Modalités des prélèvements, de transport et critères d'acceptation à réception:
    - Le client s'engage à respecter les modalités de prélèvements et de transport, ainsi qu'à accepter les critères fixés par le LVD 04 dans l'acceptation à réception des échantillons alimentaires et de surfaces, et précisés en ***Annexe 2 et 3***.

    - Lorsque le client réalise lui-même des prélèvements de surface, il s'engage à les effectuer selon les instructions précisées en ***Annexe 3***, et à renseigner la fiche d'accompagnement correspondante.

    - Dans le cas où au moins un des critères d'acceptation n'est pas rempli et est susceptible d'avoir une incidence sur le résultat d'analyse, l'impact est évalué par le laboratoire qui décidera des suites à donner par rapport au(x) paramètre(s) concerné(s) : par exemple réalisation partielle du nombre de paramètres prévus, émission de réserves sur les résultats.

  - Réalisation des analyses :
    - Les analyses sont entreprises selon les modalités définies par le système qualité en vigueur qui reprend les exigences normatives pour les essais réalisés.

    - Les analyses des échantillons qui parviennent au laboratoire en début de semaine - lundi et mardi - sont lancées sous 24 heures après réception. Lorsqu'une semaine comporte un jour férié ou en cas de contrainte technique nécessitant de différer la mise en route des analyses, les échantillons sont congelés à une température inférieure à -24°C dans l'attente de leur traitement.

    - Les échantillons qui parviennent au laboratoire en fin de semaine sont congelés à une température inférieure à -24°C ou conservés en froid positif sur demande du client. Le LVD 04 procède par la suite aux analyses le plus rapidement possible, dans le respect des délais et conditions (décongélation) fixés dans le système qualité du laboratoire.

    - Pour les analyses devant débuter les jours non ouvrés, leur mise en route est reportée au 1er jour ouvré suivant, sauf indication contraire du client.

    - La réalisation des paramètres d'analyses de la portée d'accréditation du laboratoire est mise en œuvre sous accréditation (Annexe 1). Si, au cours du processus d'analyse, une non-conformité se produit, les conséquences de cette non-conformité sur les résultats produits sont examinées par le laboratoire, qui pourra maintenir le rendu des résultats concernés avec mention de l'écart à la norme ou prendra la décision de ne pas les rendre et le client en sera averti. Ce choix décisionnel est laissé à l'initiative du laboratoire par le client, sauf indication contraire de sa part.

    - Le laboratoire ne saurait être tenu pour responsable de la non réalisation de paramètres analytiques non envisagés dans les plans de contrôles microbiologiques officiels et/ou des fédérations alimentaires.

  - **Critères microbiologiques :**
    Les critères microbiologiques appliqués par le LVD 04 diffèrent selon les germes recherchés et les produits prélevés. Ils sont issus des sources suivantes, consultables sur le site internet de la DGAL : http://agriculture.gouv.fr/ :

    1- *Critères de sécurité* : règlement européen CE 2073/2005

    Position du LVD04 vis-à-vis du pathogène *Listeria monocytogenes* :
    Sauf avis contraire du client, afin d'assurer la sécurité alimentaire des produits qui lui sont confiés en analyse, le LVD04 considère que ces denrées sont susceptibles de favoriser le développement de *Listeria*.

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

2- *Critères d'hygiène des procédés* :

a) Ceux du règlement européen CE 2073/2005

b) Ceux issus des propositions formulées par certaines fédérations interprofessionnelles (liste non exhaustive, cf site) :

- Produits manipulés dans l'établissement :
  - Interprofession de la restauration (SNARR, SNPO, SNCR, SNRTC, SYNHORCAT....)
  - Interprofession des charcuteries traiteur artisanal, organisateur de réception (CEPROC)
- Produits non manipulés dans l'établissement : Interprofession de la distribution (FCD) : Critères microbiologiques applicables aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel. Critères applicables aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon « à la coupe » et en atelier en magasin.
- Interprofession des industries des charcuteries et salaisons (FICT)
- Interprofession : fédération des industries avicoles (FIA)

Le dénombrement de la flore lactique est réalisé simultanément aux autres dénombrements de flores pour tous les produits le nécessitant selon les Guides des bonnes pratiques ou dispositions particulières clients.
Par dérogation aux Guides de Bonnes Pratiques, le LVD 04 réalise un dénombrement des bactéries anaérobies sulfito-réductrices à la place d'un dénombrement de *Clostridium perfringens.*

3- Préconisation du LVD 04 pour la recherche de *Salmonella spp :*
Lorsqu'il n'est pas prévu par la règlementation en tant que critère de sécurité ou d'hygiène des procédés, le laboratoire réalise systématiquement la recherche de *Salmonella spp* sur chaque échantillon, sauf avis contraire du client.

4- *Critères particuliers demandés par le client* : indiquer ci-après vos propres paramètres d'analyse et critères et seuils souhaités

Critères particuliers demandés par le client Paramètre / exigence souhaité(e)	Critère ou seuil client	Acceptation / Validation LVD04
		Décision (si défavorable tracer contact avec le client) : Date et visa Responsable Technique :

(Néant si non renseigné)
Le laboratoire est à votre écoute pour renseigner au mieux cette rubrique préalablement à l'envoi du contrat.

Pour les matrices ou denrées particulières dont les critères microbiologiques n'entrent pas dans les 4 catégories précédemment décrites, les paramètres spécifiques à rechercher / dénombrer sont indiqués sur la fiche de demande d'analyse (contrat d'essai ENR A 02 ou ENR A 03) correspondant à l'échantillon.
L'ensemble des critères retenus dans la présente convention, amendés de ceux figurant sur la fiche de demande d'analyse (contrat d'essai ENR A 02 ou ENR A 03), sont considérés approuvés par le client.

RF
SOUS-PREFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

Modalités de mise en œuvre des critères microbiologiques sur les échantillons analysés

- Paramètres d'analyses :

Paramètres réglementaires (cf 1,2a) et préconisés par le laboratoire (cf 3) : - Critères sécurité CE 2073/2005 - Critères d'hygiène des procédés CE2073/2005	Paramètres d'hygiène des procédés issus des guides des fédérations interprofessionnelles (cf 2b) et paramètres préconisés par le laboratoire (cf 3) (*)
Systématiquement sur chaque échantillon	Systématiquement si un seul échantillon soumis à analyse Au-delà de 1 échantillon, sur 1 échantillon sur 2 (**)

(*) Le choix de ou des échantillons soumis à l'analyse de ces paramètres est laissé à l'initiative du laboratoire.
(**) En cas de nombre impair d'échantillons, est réalisé sur le nombre entier supérieur à la moitié du nombre total d'échantillons, sauf demande particulière du client (réalisation sur un nombre supérieur).

- Méthodes :

Les analyses sont réalisées selon les méthodes en vigueur et leur priorité de mise en œuvre définies dans l'***Annexe 1*** :

- Pour les recherches de *Salmonella spp* et *Listeria monocytogenes*, les méthodes rapides (**BIO 12/16-09/05 et BIO 12/11-03/04**) sont privilégiées dans la mise en œuvre en fonction de la planification hebdomadaire des analyses, sauf avis contraire du client.
- Pour les recherches de *Salmonella spp* et *Listeria monocytogenes* selon les méthodes **UNI 03/06-12/07 et UNI 03/04-04/05**, elles sont pratiquées en remplacement des méthodes ci-dessus.
- Pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive, la méthode **NF EN ISO 6888-2** est préférentiellement mise en oeuvre pour les produits laitiers et les charcuteries.
- Pour les dénombrements des *Escherichia coli* beta glucuronidase positive à 42°C selon **SELECT E.COLI-SEC 3M 01/08-06/01**, la mise en œuvre de cette méthode est privilégiée en fonction des plans de contrôle, par rapport à la méthode de dénombrement des *Escherichia coli* à 44°C selon **NF ISO 16649-2** pratiquée en remplacement, sauf avis contraire du client mentionné sur la présente convention.
- Pour les dénombrements des Enterobacteriaceae à 30°C ou 37°C, la méthode de dénombrement des entérobactéries présumées à 30°C ou 37°C selon NF V 08 054 est privilégiée.
- En cas de modification des méthodes utilisées au LVD 04, une annexe rectificative est envoyée au client si celui-ci est affecté par ce changement. Sans retour de sa part, l'annexe rectificative est supposée acceptée et l'annexe caduque obsolète est détruite par ses soins.
- Le LVD 04 s'engage à utiliser des méthodes de même niveau de validation que celles proposées en annexe du contrat initial.
- Des analyses supplémentaires peuvent être effectuées par le LVD 04 sur demande du client. Elles sont enregistrées sur le contrat d'essai ENR A 02 ou ENR A 03.

Tout écart demandé par le client concernant la méthode d'analyse dans son ensemble est étudié par le LVD04. L'acceptabilité de la demande par le LVD04 sera fonction de la flexibilité de portée d'accréditation et de l'analyse de risques réalisée par le laboratoire.

• Rapports d'essais

- L'édition du rapport d'analyses respecte les référentiels suivants : la norme NF EN ISO 17025 et le document GEN REF 11 du COFRAC.

- Chaque rapport d'analyses est transmis au client par courrier après la réalisation complète, la validation technique des analyses et la signature des résultats obtenus. Les rapports d'analyses sont transmis au client dans un délai de 15 jours ouvrés à partir du début de l'analyse sauf caractère d'urgence dûment signalé par ses soins. En cas de perte de rapport signalé par le client, le LVD04 pourra transmettre une copie du rapport original selon les modalités prévues dans son système qualité.

- La rédaction d'une conclusion, en fonction de la demande d'analyse, se fait sous la forme d'une déclaration de conformité aux critères définis avec le client. La conclusion est rédigée selon le plan à 2 classes sans tenir compte de l'incertitude de mesure associée aux résultats, qui pourra cependant être communiquée sur demande expresse du client.

RF
SOUS-PREFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

- Le client n'est autorisé à faire référence à l'accréditation du laboratoire uniquement que par la reproduction intégrale des rapports que le laboratoire a émis. De plus, la reproduction du rapport d'essais n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- Le client s'engage à restituer ou détruire un rapport d'analyses erroné ainsi que ses éventuelles copies sur demande du LVD04.
- Le LVD04 peut transmettre une copie du rapport d'essais à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP), sur accord du client dûment mentionné sur la présente convention (renseigner les dispositions particulières en fin de contrat).

- **Facturation**

Elle se fait sur la base du tarif départemental voté par le Conseil Départemental des Alpes de Haute - Provence (***Annexe 4***). La facture accompagnant les rapports d'essais est à régler auprès de la régie de recettes du Laboratoire ou, pour les collectivités, auprès de la Paierie départementale après réception du titre exécutoire correspondant.
Pour les clients bénéficiant de remises (***Annexe 4***) au tarif départemental en vigueur, le laboratoire se réserve la possibilité, en cas de non respect des engagements prévus au contrat, de recouvrer les réductions indûment attribuées.

- **Confidentialité**

Les données sont transmises aux seuls destinataires identifiés dans la présente convention (client et DDCSPP le cas échéant). Le personnel du LVD04 ainsi que ses prestataires externes s'engagent à respecter une totale confidentialité sur les informations dont ils pourraient avoir connaissance du fait de cette convention, quelle que soit la source de l'information. Le laboratoire peut divulguer des informations confidentielles lorsqu'il y est tenu par des dispositions réglementaires ou contractuelles (lors des évaluations par le Comité Français d'Accréditation COFRAC).
En cas de détection de pathogènes dans un échantillon alimentaire (présence de *Salmonella spp* et/ou *Listeria monocytogenes*), le client s'engage à informer lui-même les autorités sanitaires par l'intermédiaire du document **Cerfa N° 15989*01 en annexe 5,** immédiatement après en avoir eu connaissance, comme stipulé à l'article L 201-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime modifié par la loi EGALIM.
De plus, le client s'engage à fournir à la DDCSPP 04 les mesures mises en œuvre et/ou prévues assorties d'un échéancier de réalisation.

- **Réclamations envers le laboratoire**

Le laboratoire porte une attention particulière aux réclamations émises par ses clients dans le cadre des prestations de la présente convention. Afin d'améliorer en continu la qualité de ses essais et la satisfaction de ses clients, le laboratoire assure le traitement, le suivi et l'exploitation systématique et rigoureux des réclamations. La procédure de traitement des réclamations est disponible sur simple demande auprès du LVD04.

- **Sous-traitance**

Si le LVD04 présente une incapacité momentanée à réaliser certaines analyses, les travaux concernés seront confiés à un laboratoire accrédité à minima pour les mêmes paramètres accrédités concernés par la sous-traitance. Le laboratoire n'engagera une sous-traitance qu'après accord écrit du client.

- **Analyses non prévues au catalogue (cf Annexe 4)**

En cas d'analyse non prévue au catalogue des prestations (ex : recherche de Campylobacter), le laboratoire transmet l'échantillon, de préférence à un autre laboratoire accrédité COFRAC Essais pour le paramètre concerné. Cet envoi n'aura lieu qu'après accord écrit du client.

- **Durée du contrat de prestations**

Le contrat est conclu pour l'année civile à compter de sa date de signature. Il est renouvelable par reconduction expresse par période de 1 an sauf dénonciation écrite adressée par le client moyennant un préavis de un mois.

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER

Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

- **Dispositions particulières exigées par le client**

Les indiquer dans ce cadre (Néant si non renseigné)
Transmission des résultats aux autorités sanitaires = Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations : **Souhaitez-vous cette transmission ?** **Oui - Non** (**rayer la mention inutile**, pas de transmission à DDCSPP si rubrique non renseignée).

- **Date d'effet et de validation du contrat**

Le présent contrat, comprenant 4 annexes, est établi en deux exemplaires (l'un pour le client, l'autre pour le LVD04), daté et signé par les deux parties et prend effet à la date du ***1er janvier 2020.***

Fait à , le

Le Client

Fait à Digne les bains, le 20/12/2019

Le Directeur du Laboratoire Départemental Vétérinaire des Alpes de Haute-Provence

Michel COSTES

CONTRAT A RETOURNER IMPERATIVEMENT SIGNE AU LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE SOUS QUINZAINE. A DEFAUT, L'ACHEMINEMENT D'UN ECHANTILLON AU LABORATOIRE OU SA REMISE A L'AGENT PRELEVEUR VAUT ACCEPTATION DE LA PRESENTE CONVENTION (CONTRACTUALISEE SUR LA FEUILLE DE DEMANDE D'ANALYSE).

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER

Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

ANNEXE N°1

Paramètres réalisés au LVD 04 secteur Hygiène Alimentaire pour l'année 2019

Paramètres	*Méthodes utilisées accréditées*	*Méthodes utilisées non accréditées*
Micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	
Dénombrement des coliformes présumés à 30°C	NF V 08-050	
Dénombrement des coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	
Dénombrement *d'Escherichia coli* beta glucuronidase positive à 44°C	NF ISO 16649-2	
Dénombrement d'*Escherichia coli* beta glucuronidase positive à 42°C	Test 3M™ PETRIFILM™ SELECT E.COLI-SEC 3M 01/08-06/01	
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive avec confirmation	NF V 08-057-1	
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive sans confirmation	NF EN ISO 6888-2***	
Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C en tubes	NF V 08-061	
Dénombrement des Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	
Dénombrement des Entérobactéries présumées à 30°C ou à 37°C	NF V 08-054	
Dénombrement des Enterobacteriaceae à 30°C ou à 37°C		NF EN ISO 21528-2(Ref) Test 3M™ PETRIFILM™ 3M 01/06-09/97 (analyses carcasses)
Recherche de *Salmonella spp...*	BIO 12/16-09/05* AFNOR UNI 03/06-12/07**	
Recherche de *Salmonella spp* hors *Salmonella Typhi et Paratyphi*	NF EN ISO 6579-1(Ref)	
Recherche de *Listeria monocytogenes*	NF EN ISO 11290-1(Ref) BIO 12/11-03/04* AFNOR UNI 03/04-04/05**	
Dénombrement de *Listeria monocytogenes*	NF EN ISO 11290-2	
Dénombrement des Bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	
Dénombrement des Levures et moisissures		NF V 08-059
Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	
Dénombrement des Pseudomonas spp présomptifs		NF EN ISO 13720
Test de stabilité de conserve		NF V 08-408 et NFV 08-409
Contrôle de surfaces		NF ISO 18593

La liste des paramètres pour lesquels le laboratoire est accrédité est disponible sur le site « www.cofrac.fr » (portée d'accréditation COFRAC Essais n° 01-0641) ou sur simple demande au laboratoire.

(Ref) : Méthode de référence effectuée uniquement sur demande expresse du client.
** Méthode utilisée par défaut par le laboratoire sauf indication contraire de la part du client.*
***Méthode de remplacement*
****Méthode utilisée pour les produits laitiers et les charcuteries.*

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE

ANNEXE N°2

INSTRUCTIONS DE PRELEVEMENT ET D'ACHEMINEMENT D'UNE DENREE ALIMENTAIRE AU LABORATOIRE VETERINAIRE DEPARTEMENTAL POUR UNE DEMANDE D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE.

CRITERES D'ACCEPTATION D'UNE DENREE ALIMENTAIRE POUR ANALYSE MICROBIOLOGIQUE AU L.V.D 04.

QUANTITE DE PRELEVEMENT POUR UNE ANALYSE

Le prélèvement doit être suffisant pour permettre l'analyse, à savoir de **100g minimum à idéalement 150g** de produit.
Lorsque la quantité est inférieure à 100g, le prélèvement peut être refusé ou une priorisation des paramètres d'analyses est réalisée à l'initiative du laboratoire, fonction notamment de la quantité réellement disponible, de la nature de l'échantillon. Il est alors fait mention de la réalisation partielle des paramètres dans le rapport d'analyses correspondant.

Il n'est pas tenu compte de quantité minimale dans les cas de demandes d'analyses s'inscrivant dans un contexte de suspicion d'intoxications alimentaires, ou pour des laits destinés à la fabrication de fromage, pour lesquelles le laboratoire mettra en œuvre le maximum possible des paramètres demandés, fonction des quantités réellement disponibles.

Pour les analyses de stabilité de conserve, 5 unités d'un même lot de fabrication sont indispensables.

CONDITIONNEMENT DU PRELEVEMENT

Dans un conditionnement stérile et étanche (à défaut propre et étanche), prélever soit une entrée, soit un plat cuisiné, soit un dessert ou une autre denrée alimentaire (fromage, charcuterie…). Si l'emballage est souillé ou endommagé, le prélèvement est susceptible d'être refusé (appréciation du laboratoire), du fait des risques de contamination externe pouvant avoir une incidence sur la qualité intrinsèque de l'échantillon.

Lorsque les agents préleveurs du laboratoire effectuent l'échantillonnage, celui-ci est fait de préférence avec le matériel du client.

Les échantillonnages réalisés par les collectivités dans le cadre des autocontrôles ne peuvent se substituer à la réalisation des plats témoins réglementaires destinés à la D.D.C.S.P.P (prélevés en cas de toxi-infection alimentaire).

IDENTIFICATION DU PRELEVEMENT

Afin de garantir sa traçabilité analytique à réception, le prélèvement doit être identifié de manière suffisamment explicite sur son contenant indiquant le cas échéant : le nom du produit, sa composition éventuelle, sa date de fabrication, sa date de prélèvement et de congélation (si stockage en froid négatif ou positif pendant une durée déterminée), les conditions de stockage (froid positif ou négatif), la D.L.C s'il y a lieu et la date d'analyse souhaitée.

CONDITIONS DE TRANSPORT DU PRELEVEMENT

Le transport s'effectue sous la responsabilité de la personne qui achemine le prélèvement jusqu'au laboratoire, le plus rapidement possible sous régime du froid (glacière, plaque eutectique, glace ou véhicule frigorifique) ou du chaud.
La vérification de l'état du conditionnement, le relevé de la température et le contrôle du poids du prélèvement sont effectués dès l'arrivée au laboratoire et conditionnent l'acceptation avec ou sans réserves ou le refus du prélèvement.

Les critères de températures de transport et de réception acceptables sont :

- pour les produits frais, réfrigérés : entre + 1°C et 8°C ;
- pour les produits congelés ou surgelés : <-15°C ;
- pour les produits stables à température ambiante : <40°C ;
- pour les produits chauds : > 63°C.

Lorsque le laboratoire assure le transport des échantillons, ceux-ci sont placés dans des enceintes réfrigérées dont la température est surveillée (froid positif ou négatif selon le type d'échantillons).

Les échantillons sont conservés au laboratoire :
- à 5 +/- 2 °C et traités maximum 24h après prélèvement (ou à la date demandée par le client) ;
- ou congelés par nos soins pour être analysés sous quinzaine.

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

ANNEXE N°3

PRELEVEMENTS DE SURFACE

Avant utilisation, les boîtes sont conservées au réfrigérateur, à plat et couvercle dessus.

Les contrôles sont à effectuer :

- sur des surfaces sèches et planes d'au moins 25 cm^2, après nettoyage et désinfection,
- si possible, en début de journée, ou lors du passage de l'agent préleveur du laboratoire,

Transport des prélèvements au laboratoire, **de préférence en moins de 24 heures**, sous régime du froid entre 1 et 8°C, **ou dans les 48 heures maximum après prélèvement afin de pouvoir les mettre en analyse immédiatement.**

1) SORTIR LES BOITES DE GELOSE CONTACT PRETES A L'EMPLOI DU REFRIGERATEUR

Les laisser revenir à température ambiante 5 à 10 minutes.

2) IDENTIFIER LES BOITES

Noter sur les boites au marqueur indélébile:

- le nom du client ou de l'établissement,
- un numéro qui renvoie aux informations de lieu (ex : cuisine...) et de nature de la surface (ex : assiette..).

Ces informations pourront figurer sur une feuille à part ou sur le document d'accompagnement ENR A 100 Bis.

3) OUVRIR UNE BOITE

4) APPLIQUER LA GELOSE CONTRE LA SURFACE A CONTROLER **EN EXERCANT UNE PRESSION EQUIVALENTE à 500g pendant 10 secondes (c'est-à-dire appuyer assez fortement avec la main)**

5) REFERMER LA BOITE ET PROCEDER DE LA MEME MANIERE POUR LES AUTRES BOITES

LES BOITES PEUVENT ETRE FERMEES AVEC UN ELASTIQUE.

ACHEMINER POUR ANALYSE LES BOITES AU LABORATOIRE **LE JOUR MEME DU PRELEVEMENT** ACCOMPAGNEES DES EVENTUELS PRELEVEMENTS DE DENREES

LE LABORATOIRE DEPARTEMENTAL PEUT ETRE PRESENT A VOTRE DEMANDE POUR UNE PREMIERE MISE EN OEUVRE.

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER

Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

Laboratoire Départemental Vétérinaire
Quartier St Christophe BP 9007
04995 Digne-les-Bains CEDEX 9
Tél : 04.[illegible]93 – Fax:04.92.32.62.68

FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES
PRELEVEMENTS DE SURFACES
N° DOSSIER :

Enr A 99_01
22/11/2017
(Pro 19, Pro 59)

TIERS

Raison sociale ou NOM, Prénom :
Adresse précise (lieu-dit et commune) :
Adresse de facturation (si différente) :

Tél : Fax : Portable : Code Tiers :

Convention existante avec le client : client direct
Interlocuteur dans l'établissement :

Exigences particulières liées à la convention : Non

Date et heure de prélèvement : …………………à………… ☐ par le laboratoire : ………………… ☐ par le client : ………………

PARTIE à remplir uniquement par le laboratoire

n° ordre	Nature prélèvement	Lieu prélèvement	Conditions		Prélèvement							Surface prélevée (hors boîte contact)	n° échantillon informatique
			En prod.	Après désinfection	Boîte contact		Ambiance	Ecouvillon (E) /Chiffonnette (C)					
					TSA	VRBG*		*L. mono*	*L. spp*	*Salmo.*	*Divers*		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													

*** à 30°C - 37°C**

Signature du client

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE

SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

ANNEXE 4 : EXTRAIT TARIFICATION 2020 DES PRESTATIONS DU LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE (applicable au 01/01/2020)

FRAIS ADMINISTRATIFS ET DIVERS	Code Tarif	€ HT	€ TTC
Frais de dossier (gestion administrative de dossier donnant lieu à rapport d'essai)	L1	5,23	6,27
Frais de dossier avec gestion dématérialisée (gestion administrative de dossier donnant lieu à rapport d'essai et traitement dématérialisé des résultats (SIGAL, demandes spécifiques)	L230	5,17	6,21
Duplication de résultats ou documents archivés - frais de facturation fractionnée vers plusieurs destinataires	L102	2,87	3,44
Autocollant qualité (1er gratuit)	L92	5,08	6,10
SOUS-TRAITANCE - ENVOIS EXTERIEURS	**Code Tarif**	**€ HT**	**€ TTC**
Préparation de sérums pour expédition ou sur demande (par sérum)	L2	0,55	0,66
Préparation et conditionnement de prélèvements volumineux	L4	23,10	27,73
Matériel de prélèvement - forfait flaconnage	L5	2,31	2,78
Emballage simple pour produit sans risque	L103	10,12	12,14
Sachet Bioétanche UN3373	L207	0,84	1,01
Sachet Risques Biologiques UN2814 95kPa	L208	1,04	1,25
Absorbant Biobuvard	L209	0,37	0,44
Etui de protection secondaire plastique	L210	1,57	1,88
Mousse de protection tube	L211	0,84	1,01
Réfrigérant de transport (à l'unité)	L212	0,52	0,63
Carton clic P650 plat sachet 95 kPa ou sachet bioétanche	L213	7,33	8,80
Carton-clic complet P650 cubique sachet Bio étanche ou 95kPa	L214	10,47	12,56
Forfait emballage ecouvillons avortements lettre bulle (avorton individuel) - Affranchissement inclus	L215	3,97	4,77
Forfait emballage ecouvillons avortements Carton-clic P650 complet (multi-avortons) - Affranchissement Colissimo expert inclus	L216	15,39	18,47
Caisson P650 température dirigée - 2,7 L	L217	10,47	12,56
Caisson P650 température dirigée - 18,8 L	L218	20,93	25,12
☐ Frais d'acheminement d'échantillon(s) vers un autre laboratoire sans analyse au LDV04	L510	13,41	16,09

Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE
RETOUR SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER

SOUS-TRAITANCE - ENVOIS EXTERIEURS	Code Tarif	€ HT	€ TTC
◆ Caisson P650 température dirigée - 39,3 L	L219	36,64	43,97
◆ Emballage agréé pour expédition de matériaux à risques biologiques, sans couvert du froid	L104	16,58	19,90
◆ Emballage agréé UN2814 pour expédition de matériaux à risques biologiques, sous couvert du froid	L105	22,11	26,53
◆ Emballage conforme ADR 6.2.3 1,8 L - UN2814	L122	35,99	43,19
◆ Emballage conforme ADR 6.2.3 grand format - UN2814	L123	58,59	70,31
◆ Expédition - prestation de service suivant coût réel (0,01€ x X) - nature de la facturation indiquée, exple : frais d'envois - transporteur / Poste	L3	Variable - Coût réel	
◆ Matériel divers	L78	Variable - Coût réel - Prix coûtant	
◆ Analyses sous-traitées en laboratoire extérieur (prise en charge LVD04) : application du tarif du laboratoire destinataire majoré de 20%	L132	Variable - Coût laboratoire extérieur + 20%	

FRAIS ANNEXES	Code Tarif	€ HT	€ TTC
◆ Frais reprise de sérum sérothèque /dossier d'origine	L46	2,09	2,51
◆ Demande d'analyse d'un prélèvement en urgence	L124	Majoration 50% par rapport au tarif normal	
◆ Location Salle de Réunion (1/2 journée)	L130	111,27	133,53

SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004021040145l-20200225-DE_2020_017-DE

PRESTATIONS ANALYTIQUES BACTERIOLOGIE	METHODE	Accréditation	Code Tarif	€ HT	€ TTC
Détermination du pH (méthode potentiométrique)	NF V 08 409		L41	8,00	9,60
Contrôle de stabilité d'une conserve, étuvage et mesure du pH	NF V 08 408		L42	26,34	31,61
Numération des cellules somatiques	NF EN ISO 13366-1		L47	5,08	6,10
◆ Préparation de l'échantillon (liquide ou solide)	NF EN ISO 6887-1 à 6		L49	7,58	9,09
◆ Dénombrement des micro-organismes à 30°C**	NF EN ISO 4833-1	X	L50	6,38	7,66
◆ Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	X	L51	6,38	7,66
◆ Dénombrement des levures moisissures (NF)	NF V 08 059		L52	6,38	7,66
◆ Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive sans confirmation**	NF EN ISO 6888-2	X	L53	7,39	8,87
◆ Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive avec confirmation**	NFV 08 057-1	X	L306	8,05	9,66
◆ Dénombrement des coliformes présumés à 30°C	NF V 08 050	X	L54	6,01	7,21
◆ Dénombrement des coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08 060	X	L55	6,01	7,21
◆ Dénombrement des Enterobactéries présumées**	NFV 08 054	X	L56	6,01	7,21
◆ Dénombrement des Enterobacteriaceae à 30°C ou 37°C	NF EN ISO 21528-2		L401	11,85	14,22
◆ Dénombrement des Enterobacteriaceae à 30°C ou 37°C	3M 01/6-09/97		L503	9,00	10,80
◆ Dénombrement des Escherichia coli ß-glucuronidase- positive à 44°C **	NF ISO 16649-2	X	L62	7,21	8,65
◆ Dénombrement des Escherichia coli ß-glucuronidase- positive à 42°C sur Pétrifilm **	3 M 01/08-06/01	X	L137	9,00	10,80
◆ Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs	NF V 08 061	X	L58	6,38	7,66
◆ Dénombrement de Clostridium perfrIngens	NF EN ISO 7937	X	L241	11,85	14,22
◆ Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	X	L59	6,38	7,66

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE

SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
RF
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

PRESTATIONS ANALYTIQUES BACTERIOLOGIE	METHODE	Accréditation	Code Tarif	€ HT	€ TTC
◆ Recherche de Salmonella spp **	NF EN ISO 6579-1	X	L60	31,24	37,48
◆ Recherche de Salmonella spp (méthode rapide validée AFNOR) sur milieu chromogénique**	UNI 03/06-12/07 BRILLIANCE™ (PRECIS™ Salmonella)	X	L115	18,48	22,17
◆ Recherche de Salmonella spp (méthode rapide validée AFNOR) selon VIDAS Salmonella SLM**	BIO 12/16-09/05	X	L115	18,48	22,17
◆ Identification Salmonella spp	NF EN ISO 6579-1	X	L61	13,97	16,76
◆ Recherche Listeria monocytogenes **	NF EN ISO 11290-1	X	L63	41,60	49,92
◆ Recherche Listeria monocytogenes (méthode validée AFNOR) sur milieu chromogénique**	UNI 03/04-04/05 BRILLIANCE™ Listeria (Listeria Precis™)	X	L64	33,46	40,15
◆ Recherche Listeria monocytogenes (méthode validée AFNOR) selon VIDAS LMO2**	BIO 12//11-03/04	X	L507	33,46	40,15
◆ Recherche Listeria monocytogenes et Listeria spp (méthode validée AFNOR) selon VIDAS LDUO	BIO 12/18-03/06		L307	46,51	55,81
◆ Confirmation Listeria monocytogenes par culture sur gélose chromogène	BIO 12//11-03/04		L515	5,00	6,00
◆ Identification Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-1	X	L65	16,15	19,38
◆ Dénombrement Listeria monocytogenes**	NF EN ISO 11290-2	X	L66	14,33	17,19
◆ Dénombrement de Pseudomonas spp présomptifs	NF EN ISO 13720		L69	18,82	22,59
◆ Dénombrement de Pseudomonas spp présomptifs	Méthode alternative		L244	21,37	25,65
◆ Etude ponctuelle de vieillissement (conservation T° maîtrisée)			L71	6,70	8,04
◆ Protocole de rupture de la chaîne du froid	NF V 01003		L72	6,70	8,04

Agrément Ministériel (DGAL) Type A

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE

Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE
SOUS-PREFECTURE DE FORCALQUIER

PRESTATIONS EN ABATTOIR : Contrôle microbiologique des surfaces des carcasses	METHODE		Code Tarif	€ HT	€ TTC
◆ Prélèvement effectué par le laboratoire : excision en conditions de stérilité (4 sites suivant Réglt CE) - par carcasse	NF EN ISO 17604		L 74	8,20	9,84
◆ Prélèvement effectué par le laboratoire : méthode non destructive suivant Réglt CE - par carcasse	NF EN ISO 18593		L 245	10,33	12,40
◆ Forfait 4 prélèvements sur carcasses pour chacune des 5 carcasses suivant Réglt CE par journée de tuerie			L 76	36,32	43,58
◆ Forfait préparation des échantillons et analyses par carcasse : Dénombrement des micro-organismes à 30°C NF EN ISO 4833-1 Dénombrement des Enterobacteriaceae NF EN ISO 21528-2		X Uniquement NF EN ISO 4833-1	L77	36,32	43,58
◆ Forfait préparation des échantillons et analyses par carcasse : Dénombrement des micro-organismes à 30°C NF EN ISO 4833-1 Dénombrement des Enterobacteriaceae 3M 01/6-09/97 à 30°C		X Uniquement NF EN ISO 4833-1	L506	16,60	19,92

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VETERINAIRE

Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR : 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
RT

PRESTATIONS D'APPUI TECHNIQUE ET DE CONSEIL EN HYGIENE ALIMENTAIRE ET HACCP	METHODE	Code Tarif	€ HT	€ TTC
Déplacement sur site dans le cadre d'une tournée organisée		L 79	11,25	13,50
Déplacement sur site pour prélèvement urgent isolé et contrôle nettoyage seul		L 80	18,48	22,17
Prélèvement (denrées alimentaires et surfaces) et ramassage de prélèvements en un point de regroupement	Méthode interne PRO 48	L 81	6,65	7,98
Analyse de surface (Boîte contact, écouvillonnage, chiffonnette) - contrôle plan de nettoyage et désinfection (acte de prélèvement inclus)	NF EN ISO 18593	L 82	6,29	7,55
◆ Fourniture de matériel pour contrôles de surfaces non réalisé au laboratoire (sac prélèvement, Boîte contact, écouvillons, chiffonnette) - par point de prélèvement		L504	1,54	1,84
◆ Prestation conseil HACCP sur site, dans le cadre d'une tournée		L 83	36,97	44,37
◆ Rapport de visite		L 84	19,42	23,30
◆ Prestation conseil : aménagement des locaux (1/2 h sur rendez-vous et hors déplacement)		L 85	60,08	72,09
◆ Visite conseil hygiène alimentaire(1h de visite+rédaction d'un rapport de visite) hors déplct		L 86	102,14	122,57
◆ Audit restauration collective check-list noté (2h de visite + rapport) hors déplacement)		L 87	188,52	226,23
◆ Audit cession d'entreprise		L 88	610,04	732,05
◆ Tarif horaire prestation personnalisée (déplacement en sus)		L 89	102,14	122,57

FORMATIONS	Code Tarif	€ HT	€ TTC
◆ ½ journée de formation personnalisée (hébergement, repas et déplacement du formateur en sus)	L 90	302,67	
◆ Journée de formation restauration collective intra et/ou inter collectivités (par jour et par personne) - Minimum 10 personnes - Site CD04/LVD04	L200	156,94	
◆ Journée de formation intra et/ou inter-entreprises hors restauration commerciale (par jour et par personne) - Minimum 10 personnes - Site CD04/LVD04	L 91	156,94	
◆ Cycle de formation restauration commerciale 2 jours 14 heures (par personne) Minimum 10 personnes - Site CD04/LVD04	L201	280,25	

ALPES DE HAUTE PROVENCE
LE DÉPARTEMENT
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE

CONDITIONS PARTICULIERES D'APPLICATION

- Les analyses identifiées par le symbole X dans la colonne "Accréditation" sont couvertes par l'accréditation COFRAC Essais N° 1-0641 du laboratoire, portée disponible sur le site www.COFRAC.fr et sur demande du client auprès du laboratoire.
- Pour toute prestation demandée ne figurant pas sur le présent tarif, le coût appliqué est celui d'une prestation équivalente.
- Il ne peut y avoir de liquidation de titre inférieur à 15 € (art. L 1611-5 et décret D 1611-1 du code des collectivités territoriales). Tout montant inférieur à 15 € est ramené
- Etablissements et entreprises conventionnant sur l'année avec le laboratoire (contrat annuel signé de prestations) : le directeur du laboratoire est autorisé à appliquer, sous réserve de l'effectivité des prestations réalisées dans l'année civile, la remise suivante :
  - Jusqu'à - 10% maximum pour les structures s'engageant pour un contrat de prestations annuelles d'un montant annuel effectif strictement supérieur à 4000 € HT.
- Le pourcentage de remise accordé par le directeur du laboratoire après négociation avec l'entité signataire du contrat est fonction de l'effectivité constatée des prestations analytiques prévues au contrat et des contraintes inhérentes au contexte de la demande de prestations justifiant le niveau de remise (par exemple fréquence de passage, contraintes et délais d'acheminement, possibilité de regroupement des prestations, délais d'analyses, contrôles libératoires, ou tout autre motif justifié au contrat).
- Pour toute remise constatée injustement attribuée du fait de la non réalisation des prestations prévues au contrat, le laboratoire se réserve le droit de réclamer le règlement des sommes correspondantes aux remises indument attribuées.
- Tous les établissements conventionnant avec le laboratoire bénéficient gratuitement de l'autocollant Qualité.
- Les frais supplémentaires de déplacement, restauration et hébergement pour les prestations de conseils et formations sont facturés sur la base des indemnités établies par le Conseil départemental des Alpes de Haute Provence

Ces tarifs sont applicables pour les analyses réalisées à compter du 1er janvier 2020

Annexe N°5

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

cerfa
N° 15989*02

TRANSMISSION D'INFORMATIONS SANITAIRES À L'AUTORITÉ ADMINISTRATIVE AU TITRE DE L'ARTICLE L.201-7 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME

ARTICLE L. 201-7 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME

A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (DD(CS)PP) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) pour les DOM, du département où est implanté l'établissement

☐ Premier envoi d'informations ☐ Actualisation d'un envoi d'informations déjà réalisé

IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

N° SIRET : |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|

Nom de l'enseigne (le cas échéant) : .....

Adresse de réalisation des activités déclarées (si différente) :

Adresse : .....

Complément d'adresse: .....

Code postal : |__|__|__|__|__ ; Commune : .....

Responsable juridique de l'établissement :

☐ Mme ☐ M. Nom, Prénom : .....

COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER

☐ Mme ☐ M. Nom, Prénom : .....

Téléphones (fixe et portable) : .....

Mél : .....

Fonction:

☐ Responsable qualité
☐ Responsable de site
☐ Responsable commercial
☐ Responsable juridiquement
☐ Gestionnaire du personnel
☐ Gestionnaire comptable
☐ Salarié / employé

OBJET DE L'INFORMATION

☐ ALIMENTATION HUMAINE		☐ ALIMENTATION ANIMALE	
☐ Produit	☐ Environnement de production	☐ Produit	☐ Environnement de production
Résultat d'autocontrôle défavorable *(joindre le document)*		**Résultat d'autocontrôle défavorable** *(joindre le document)*	
Plan d'actions des mesures *(joindre le document)*		**Plan d'actions des mesures** *(joindre le document)*	

Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 28/02/2020
004-210401451-20200225-DE_2020_017-DE