

## CONTRAT DE PRESTATIONS DE SERVICES

Entre les soussignés :

COMMUNE DE PEIPIN  
Ci-après dénommé le Client  
Cantine scolaire municipale Mairie  
004200 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](http://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 sous-préfecture de Digne.

• **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 débiter les jours non ouvrés, leur mise en route est reportée au 1<sup>er</sup> 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*.

2- *Critères d'hygiène des procédés :*

SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER

a) Ceux du règlement européen CE 2073/2005  
Contrôle de légalité

Date de réception de l'AR: 11/02/2021  
Seule la version électronique fait foi.  
004-210401451-20210209-DE\_2021\_004-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 carcasses, la méthode de dénombrement des entérobactéries à 30°C selon **Petrifilm Entérobactérie 01/06 - 09/97** est privilégiée.
- Pour les plans de contrôle microbiologique autres que carcasses, 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.

• Rapports d'essais

**Du fait des exigences du document GEN REF 11 de l'organisme d'accréditation du laboratoire, le rapport est rendu obligatoirement sous accréditation dans le cadre des contrôles réglementaires.**

Dans le cas d'une impossibilité de réalisation des essais dans les conditions requises pour un rendu sous accréditation totale ou partielle, le laboratoire refusera de prendre en charge les essais hors accréditation.

**Dans le cadre d'autocontrôles**, et en cas d'accord contractuel documenté entre le client de la prestation et le laboratoire autorisant celui-ci à rendre le rapport hors accréditation, le LVD 04 informera son client que les rapports ou les paramètres analytiques non rendus sous accréditation ne seront par conséquent, ni présumés conformes au référentiel d'accréditation, ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux et qu'ils ne peuvent faire foi réglementairement.

Le rapport ne pourra faire mention de la (des) référence(s) de la ou des méthode(s) utilisées pour un rendu sous accréditation.

SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 11/02/2021
004-210401451-20210209-DE_2021_004-DE

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 et/ou par courriel si une convention de preuve est établie, après la réalisation complète, validation technique des analyses et 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.

- 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.

RF SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité Date de réception de l'AR: 11/02/2021 004-210401451-20210209-DE_2021_004-DE

• **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.

• **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 **1<sup>er</sup> janvier 2021**.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

**Le Client**

Fait à Digne les bains, le 15 décembre 2020

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



**Michel COSTES**

ANNEXE N°1

Paramètres réalisés au LVD 04 secteur Hygiène Alimentaire pour l'année 2021

Paramètres	Méthodes utilisées accréditées	Méthodes utilisées non accréditées
Micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	TEMPO® AC à 30°C BIO 12/35-05/13
Dénombrement des coliformes présumés à 30°C	NF V 08-050	
Dénombrement des coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	
Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive à 44°C	NF ISO 16649-2	
Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive à 42°C	Test 3M™ PETRIFILM™ SELECT E.COLI-SEC 3M 01/08-06/01	TEMPO® EC à 37°C BIO 12/13-02/05
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive avec confirmation	NF EN ISO 6888-1	
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive sans confirmation	NF EN ISO 6888-2***	TEMPO® STA à 37°C BIO 12/28-04/10
Dénombrement des anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C en tubes	NF V 08-061	
Dénombrement des Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	
Dénombrement des Enterobacteriaceae à 30°C ou à 37°C	Test 3M™ PETRIFILM™ 3M 01/06-09/97 NF EN ISO 21528-2 <sup>(Ref)</sup> BIO 12/16-09/05*	TEMPO® EB à 35°C BIO 12/21-12/06
Recherche de <i>Salmonella spp...</i>	AFNOR UNI 03/06-12/07** NF EN ISO 6579-1 <sup>(Ref)</sup>	
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-1 <sup>(Ref)</sup> BIO 12/11-03/04* AFNOR UNI 03/04-04/05**	
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>		BIO 12/18-03/06
Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2	
Dénombrement des Bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	TEMPO® LAB
Dénombrement des Levures et moisissures		NF V 08-059
Dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	TEMPO® BC 2014LR47 méthode certifiée par Microval
Dénombrement des <i>Pseudomonas spp</i> présomptifs		NF EN ISO 13720
Test de stabilité de conserve		NF V 08-408 et NFV 08-409
Prélèvements effectués sur carcasses		NF EN ISO 17604
Contrôle de surfaces		NF EN ISO 18593

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

<sup>(Ref)</sup> - 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.

SOUS-PRÉFÉRENCE DE COMPARAISON

\*\*\* Méthode utilisée pour les produits laitiers et les charcuteries.

Contrôle de légalité

Seule Date de réception de l'AB: 11/03/2021

004-210401451-20210209-DE\_2021\_004-DE

**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 : SOUS-PREFECTURE DE FORCALQUIER à 3-7°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.
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 11/02/2021
004-210401451-20210209-DE-2021004-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<sup>2</sup>**, après nettoyage et désinfection,
- si possible, en début de journée, ou lors du passage de l'agent préleveur du laboratoire après nettoyage et désinfection,

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 boîtes 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 ou du ruban adhésif.

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

**Pour les surfaces non compatibles avec les boîtes contact (concave ou convexe ou de superficie inférieure à 25 cm<sup>2</sup>, l'écouvillon doit être privilégié ou la chiffonnette pour de très grandes surfaces de 1 m<sup>2</sup> ou plus, dans le cadre de la recherche des pathogènes par exemple.**

**Pour les carcasses, une éponge est utilisée pour 4 sites de prélèvement d'une surface de 100 cm<sup>2</sup> chacun soit 400 cm<sup>2</sup> pour recherche de *salmonella spp.***

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

RF SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité Seule la Date de réception de l'ARF du 02/2021 004-210401451-20210209-DE_2021_004-DE

004 404045 20310209 DE 2021  
04 92 32 62 68  
04 92 32 62 68  
04 92 32 62 68  
04 92 32 62 68

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE  
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE  
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE  
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE  
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE

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

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

TIERS

Régime social :  
Appréciation :  
Appréciation :

Régime social :  
Appréciation :  
Appréciation :

Code Tiers :

Portable :

Fax :

Interlocuteur dans l'établissement :

Convention existante avec le client : client direct

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		Boîte contact TSA	Ambiance	Prélèvement			Surface prélevée (hors boîte contact)	n° échantillon informatique	
			En prod.	Après désinfection			L. mono	L. spp	Salmo.			Divers
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												

Signature du client

\* à 30°C - 37°C

## ANNEXE 4 : EXTRAIT TARIFICATION 2021 DES PRESTATIONS DU LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE (applicable au 01/01/2021)

### TARIFS GÉNÉRAUX

FRAIS ADMINISTRATIFS ET DIVERS		Code Tarif	€ HT	€ TTC
♦	Traais de dossier (gestion administrative de dossier)	L01	5,25	6,30
♦	Traais de dossier avec gestion dématérialisée (gestion administrative de dossier donnant lieu à rapport d'essai et traitement dématérialisé des résultats (SIGAL, demandes spécifiques))	L230	5,20	6,24
♦	Duplication de résultats ou documents archivés - frais de facturation fractionnée vers plusieurs destinataires	L102	2,88	3,46
♦	Autocollant qualité (1er gratuit)	L92	5,11	6,13

### SOUS-TRAITANCE - ENVOIS EXTERIEURS

SOUS-TRAITANCE - ENVOIS EXTERIEURS		Code Tarif	€ HT	€ TTC
♦	Préparation de sérums pour expédition ou sur demande (par sérum)	L02	0,56	0,67
♦	Préparation et conditionnement de prélèvements volumineux	L04	23,22	27,86
♦	Matériel de prélèvement - forfait flaconnage	L05	2,33	2,80
♦	Emballage simple pour produit sans risque	L103	10,17	12,20
♦	Sachet Bioétanche UN3373	L207	0,84	1,01
♦	Sachet Risques Biologiques UN2814 95kPa	L208	1,05	1,26
♦	Absorbant Biobuvar	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	7,37	8,84
♦	Carton-clic complet P650 cubique sachet Bio étanche ou 95kPa	L214	10,52	12,62
♦	Forfait emballage ecouvillons avortements lettre bulle (avorton individuel) - Affranchissement inclus	L215	3,99	4,79
♦	Forfait emballage ecouvillons avortements Carton-clic P650 complet (multi-avortons) - Affranchissement Colissimo expert inclus	L216	15,47	18,56
♦	Caisson P650 température dirigée - 2,7 L	L217	10,52	12,62
♦	Caisson P650 température dirigée - 18,8 L	L218	21,04	25,25
♦	Frais d'acheminement d'échantillon(s) vers un autre laboratoire sans analyse au LDV04	L510	13,47	16,16

LABORATOIRES  
LE DÉPARTEMENT  
DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE

PRÉFECTURE DE TOULON  
R  
Contrôle de légalité  
Date de réception de l'AR: 11/02/2021  
004-200401451-20210209-DE-2021-004-DE

**SOUS-TRAITANCE - ENVOIS EXTERIEURS**

Code Tarif	€ HT	€ TTC
L219	36,83	44,20
L104	16,66	19,99
L105	22,22	26,66
L122	36,17	43,40
L123	58,88	70,66
L03	Variable - Coût réel	

Capson P650 température dirigée - 39,3 L  
Emballage agréé pour expédition de matériaux à risques biologiques, sans couvert du froid  
Emballage agréé UN2814 pour expédition de matériaux à risques biologiques, sous couvert du froid  
Emballage conforme ADR 6.2.3 1,8 L - UN2814  
Emballage conforme ADR 6.2.3 grand format - UN2814

- ◆ Expédition - prestation de service suivant coût réel (0,01€ x X) - nature de la facturation indiquée, exple : frais d'envois - transporteur / Poste
- ◆ Matériel divers
- ◆ Analyses sous-traitées en laboratoire extérieur (prise en charge LVD04) : Application du tarif du laboratoire destinataire majoré de 20%

**FRAIS ANNEXES**

Code Tarif	€ HT	€ TTC
L46	2,10	2,52
L124	Majoration 50% par rapport au tarif normal	
L130	111,83	134,20

- ◆ Frais reprise de sérum sérothèque / dossier d'origine
- ◆ Demande d'analyse d'un prélèvement en urgence
- ◆ Location Salle de Réunion (1/2 journée)

HYGIENE ALIMENTAIRE

PRESTATIONS ANALYTIQUES BACTERIOLOGIE	METHODE	Accréditation	Code Tarif	€ HT	€ TTC
Détermination du pH (méthode potentiométrique)	NF V 08 409		L41	8,04	9,65
Contrôle de stabilité d'une conserve, étuvage et mesure du pH	NF V 08 408		L42	26,47	31,77
Numérotation des cellules somatiques	NF EN ISO 13366-1		L47	5,11	6,13
Préparation de l'échantillon (liquide ou solide)	NF EN ISO 6887-1 à 6		L49	7,61	9,14
Passé lait GDS04 : mélange de 5 maximum			L528	1,50	1,80
Dénombrement des micro-organismes à 30°C**	NF EN ISO 4833-1	X	L50	6,41	7,69
Dénombrement des micro-organismes à 30°C** par technique NPP et lecture par TEMPO AC	BIO 12/35-05/13		L529	6,41	7,69
Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	X	L51	6,41	7,69
Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles par technique NPP et lecture par TEMPO LAB			L530	6,41	7,69
Dénombrement des levures moisissures	NF V 08 059		L52	6,41	7,69
Dénombrement levures moisissures par technique NPP et lecture par TEMPO YM			L531	6,41	7,69
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive sans confirmation**	NF EN ISO 6888-2	X	L53	7,43	8,92
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive à 37°C par technique NPP et lecture par TEMPO STA	BIO 12/28-04/10		L532	8,09	9,71
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive avec confirmation**	NF EN ISO 6888-1	X	L533	8,09	9,71
Dénombrement des coliformes présumés à 30°C	NF V 08 050	X	L54	6,04	7,25
Dénombrement des coliformes totaux à 30°C par technique NPP et lecture par TEMPO TC	BIO 12/17-12/05		L534	6,04	7,25
Dénombrement des coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08 060	X	L55	6,04	7,25
Dénombrement des Enterobactéries présumées**	NFV 08 054	X	L56	6,04	7,25



PRESTATIONS ANALYTIQUES BACTERIOLOGIE	METHODE	Accréditation	Code Tarif	€ HT	€ TTC
Recherche de Salmonella spp **	NF EN ISO 6579-1	X	L60	31,39	37,67
Recherche de Salmonella spp (méthode rapide validée AFNOR) sur milieu chromogénique **	UNI 03/06-12/07 BRILLIANCE™ (PRECIS™ Salmonella)	X	L115	18,57	22,28
Recherche de Salmonella spp (méthode rapide validée AFNOR) selon VIDAS Salmonella SLM **	BIO 12/16-09/05	X	L115	18,57	22,28
♦ Identification Salmonella spp	NF EN ISO 6579-1	X	L61	14,04	16,85
♦ Recherche Listeria monocytogenes **	NF EN ISO 11290-1	X	L63	41,81	50,17
♦ Recherche Listeria monocytogenes (méthode validée AFNOR) sur milieu chromogénique **	UNI 03/04-04/05 BRILLIANCE™ Listeria (Listeria Precis™)	X	L64	33,63	40,35
♦ Recherche Listeria monocytogenes (méthode validée AFNOR) selon VIDAS LMO2 **	BIO 12//11-03/04	X	L507	33,63	40,35
♦ Recherche Listeria monocytogenes et Listeria spp (méthode validée AFNOR) selon VIDAS LDUO	BIO 12/18-03/06		L307	46,74	56,09
♦ Confirmation Listeria monocytogenes par culture sur gélose chromogène	BIO 12//11-03/04		L515	5,03	6,03
♦ Identification Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-1	X	L65	16,23	19,48
♦ Dénombrement Listeria monocytogenes **	NF EN ISO 11290-2	X	L66	14,40	17,28
♦ Dénombrement de Pseudomonas spp présumptifs	NF EN ISO 13720		L69	18,92	22,70
♦ Dénombrement de Pseudomonas spp présumptifs	Méthode alternative		L244	21,48	25,78
♦ Etude ponctuelle de vieillissement (conservation T° maîtrisée)			L71	6,73	8,08
♦ Protocole de rupture de la chaîne du froid	NF V 01003		L72	6,73	8,08

**\*\*Agrément Ministériel (DGAL) Type A**

Code Tarif	METHODE	€ HT	€ TTC
L 74	NF EN ISO 17604	8,24	9,89
L 245	NF EN ISO 18593	10,39	12,46
L 76	NF EN ISO 18593	36,50	43,80
L 77	NF EN ISO 4833-1	36,50	43,80
L 506	NF EN ISO 4833-1	16,68	20,02

- ♦ 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
- ♦ Forfait préparation des échantillons et analyses par carcasse :  
 Dénombrement des micro-organismes à 30°C NF EN ISO 4833-1  
 Dénombrement des Enterobacteriaceae 3M 01/06-09/97 à 30°C



LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL VÉTÉRINAIRE  
LE DÉPARTEMENT  
ALPES DE HAUTE PROVENCE  
004-210401451-20210209-DE 2021\_004 DE  
Date de réception de l'AR: 11/02/2021  
Contrôle de légalité  
PRÉFECTURE DE FORCALQUIER  
RF

## CONDITIONS PARTICULIÈRES 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](http://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 à 15 €.

♦ 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 libérateurs, 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 pour des prestations de suivi de la qualité bactériologique des productions alimentaires 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 disponible sur demande.

**Ces tarifs sont applicables pour les prestations réalisées à compter du 1er janvier 2021**

Annexe N°5

 LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE	 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) : .....

Mé : .....

**Fonction:**

Responsable qualité  
 Responsable de site  
 Responsable commercial  
 Responsable juridiquement

Gestionnaire du personnel  
 Gestionnaire comptable  
 Salarié / employé

OBJET DE L'INFORMATION			
<input type="checkbox"/> ALIMENTATION HUMAINE		<input type="checkbox"/> ALIMENTATION ANIMALE	
<input type="checkbox"/> Produit	<input type="checkbox"/> Environnement de production	<input type="checkbox"/> Produit	<input type="checkbox"/> Environnement de production
<b>Résultat d'autocontrôle défavorable (joindre le document)</b>		<b>Résultat d'autocontrôle défavorable (joindre le document)</b>	
<b>Plan d'actions des mesures (joindre le document)</b>		<b>Plan d'actions des mesures (joindre le document)</b>	

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité Date de réception de l'AR: 11/02/2021 004-210401451-20210209-DE_2021_004-DE

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

**Avertissement**

**Cette transmission d'information ne constitue pas une alerte en raison de l'absence de mise sur le marché de la denrée et/ou de l'aliment pour animaux concerné(e). Si la denrée et/ou l'aliment pour animaux a été mis sur le marché, vous devez le notifier de toute urgence à la DD(CS)PP/DAAF. Pour plus d'information sur cette notification obligatoire, vous pouvez vous référer au guide de gestion des alertes.**

**La présente information ne vous dédouane pas des dispositions prévues par le règlement (CE) n°178/2002 selon lequel les exploitants du secteur alimentaire et/ou du secteur de l'alimentation animale doivent s'assurer que les denrées alimentaires et/ou aliments pour animaux qu'ils mettent sur le marché répondent aux prescriptions de la législation alimentaire.**

Je soussigné(e) (nom et prénom) : .....

certifie pouvoir représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;

certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et dossier ci-joint ;

m'engage à faire une actualisation des informations fournies si nécessaire.

Fait le Signature :

**RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION**

Demande reçue le |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_| Signature :

RF
SOUS-PRÉFECTURE DE FORCALQUIER
Contrôle de légalité
Date de réception de l'AR: 11/02/2021
004-24-01451-20210209-DE_2021_004-DE

Cerfa N°15919\*02 Date de mise à jour : Septembre 2019 Page 2/2