

1. PRELEVEMENTS REALISES ET ACHEMINES PAR LE CLIENT : CRITERES D'ACCEPTABILITE

Horaires et jours de réception

Les échantillons doivent généralement parvenir au laboratoire du lundi 9h au jeudi 12h. Se rapprocher du laboratoire concerné pour les horaires d'ouverture et de réception détaillés.

Dans ce cas, la mise en analyse débutera dans les 24 heures après réception des échantillons ou comme convenu (cas particuliers définis dans le document et demande spécifique du client : urgence, D.L.C., étude de vieillissement...).

Pour certains types de produits particuliers, un délai de mise en analyse différent pourra être appliqué.

En dehors de cette période, la mise en route de l'analyse sera différée au lundi (si le produit le permet et avec l'accord du client). Dans ce cas, les échantillons seront conservés au laboratoire et jusqu'à la date d'analyse, en froid positif ou à température ambiante, ou congelés (selon la nature du prélèvement et la spécification du produit).

En cas de nécessité absolue, et avec l'accord du client, le laboratoire se réserve le droit de congeler certains produits afin de différer la date d'analyse.

Cette opération peut avoir une incidence sur la flore éventuellement présente (diminution du nombre, en particulier). Ce cas de figure sera notifié sur le rapport d'essai.

NB : Les échantillons de lait doivent être analysés le jour de réception. Ils doivent être apportés IMPERATIVEMENT dans les créneaux horaires ci-dessus.

Prélèvement et échantillonnage

Le laboratoire tient à la disposition de ses clients un protocole de prélèvements des denrées alimentaires.

Quantités nécessaires pour les analyses

1) Analyses de microbiologie

Quantité minimale par échantillon :

- Cas général : 100g minimum
- Poissons non vidés, coquillages, crustacés : 250 g minimum

NB : Le plat témoin composé d'une part représentative, conservé entre 0 et 3°C pendant 5 jours après la dernière présentation au consommateur est réservé aux Services Officiels et NE DOIT ÊTRE EN AUCUN CAS DONNE AU LABORATOIRE pour analyse d'autocontrôle.

2) Autres types d'analyses :

Etude de Vieillessement

Pour validation DLC (DVM : Durée de Vie Microbiologique) : contacter le laboratoire pour la définition du plan d'échantillonnage (en général de 1 à 6 échantillons).

Tout changement de processus, d'ingrédients, conditionnement... doit faire l'objet d'une nouvelle étude de validation de DLC.

Le conditionnement des échantillons à analyser doit être le même que celui destiné à la vente.

Contrôle de Carcasse d'animaux de boucherie

Se référer à la réglementation de la DGAL

Etude de stabilité (conserves / semi-conserves)

3 unités du même lot de conserves/verrines (méthode de routine NF V 08-408)

6 unités du même lot de conserves/verrines (méthode de référence NF V 08-401)

Pour les analyses physico-chimiques

Quantité minimale : 150g

NB : Lorsque sur un même échantillon, des analyses bactériologiques ainsi que des analyses physico-chimiques sont demandées, il est nécessaire d'ajouter les quantités minimales nécessaires.

Pour les analyses de trichines

Contactez le laboratoire.

Cas particulier du « pooling » d'échantillons

Le pooling d'échantillons est le regroupement d'unités de produits alimentaires différentes d'un même lot (même process, même ingrédients...). Aucune analyse de mélange ne sera réalisée, sauf demande spécifique explicite sur la demande d'analyses. Dans ce cas, un seul résultat ne sera rendu.

Conditions de transport

L'échantillon doit être acheminé au laboratoire dans des conditions identiques à celles de sa conservation.

Lors de la réception au laboratoire, une vérification de la recevabilité de l'échantillon est réalisée. La casse, le manque de matrice nécessaire, la réception hors délai normatif de prise en charge analytique, la température ou toute autre observation fera l'objet d'une information client.

Lors de la réception, la feuille commémorative qui accompagne l'échantillon, complétée par le client, devra comporter les mentions suivantes :

- Nature, lieu et localisation du point du prélèvement,
- Date du prélèvement,
- Identification du payeur ;
- Analyses demandées ;
- Toute autre mention qu'il jugera utile (ex : n° de lot, date de fabrication, date de DLC...)

2. PRELEVEMENTS REALISES ET ACHEMINES PAR LE LABORATOIRE : CRITERES D'ACCEPTABILITE

Prélèvement et échantillonnage

Le laboratoire n'effectue pas de plan d'échantillonnage. Pour faciliter l'organisation et lorsque le client le souhaite, le technicien du laboratoire chargé des prélèvements et/ou collecte d'échantillons pourra fixer un jour d'intervention et tiendra informé le client de cette date. Un planning pourra également être établi et communiqué au client lorsque celui-ci souhaite être prévenu à l'avance pour la collecte des denrées alimentaires et des prélèvements de surfaces. Ce planning pourra être ponctuellement modifié sur demande du client et/ou contraintes particulières du laboratoire. Le cas échéant, le client sera tenu informé de toute modification du planning.

Transport et stockage

Les échantillons pris en charge par le technicien du laboratoire sur le site du client sont sous la responsabilité du laboratoire. Ce dernier s'engage à mettre en œuvre toutes les conditions matérielles nécessaires à un acheminement et stockage dans les locaux du laboratoire et ce, dans le respect des exigences normatives. Il s'engage à tenir informé le client de tous problèmes ne satisfaisant pas ces exigences.

3. ANALYSES

Le laboratoire devra être consulté au préalable pour des prestations non inscrites au catalogue et pourra refuser des échantillons ou analyse n'entrant pas dans ses compétences.

Critères

Le client peut indiquer ses propres paramètres/critères ou bien le laboratoire propose ses paramètres/critères. Ceux-ci sont basés sur le Règlement Européen 2073/2005 complété par les recommandations des organisations professionnelles (FCD, Interprofession restauration, FICT, charcutier traiteur artisanal, fédération des industries avicoles...).

Méthodes d'analyses

Le laboratoire se réserve le droit d'utiliser des méthodes analytiques équivalentes à celles proposées au client sur son devis à condition de ne pas utiliser une méthode non accréditée à la place d'une méthode accréditée, sauf accord particulier du client. Le client fait confiance au laboratoire quant au choix de la méthode la plus appropriée (le coût de l'analyse pourra être différent). L'ensemble des méthodes est consultable sur le catalogue de Public Labos.

Accréditation Cofrac Essais :

- Site du Gers : n° 1-6854
- Site du Lot : n° 1-6855
- Site du Tarn : n° 1-6853

Portées disponibles sous www.cofrac.fr

Le délai des analyses peut évoluer en fonction de la réglementation en vigueur et/ou de la méthode. Lorsqu'une reprise de l'échantillon est nécessaire, le délai est allongé.

Déclarations de conformité

Selon demande client ou réglementation en vigueur et plan d'échantillonnage.

Conservation des échantillons après analyse

Le reliquat des échantillons soumis à analyse est conservé (au froid positif ou congelés) jusqu'au rendu des résultats, puis éliminé sauf demande exceptionnelle.

Transmission des résultats à l'autorité administrative

Les résultats des analyses ne sont pas communiqués à un tiers, sauf demande expresse du client. Toutefois, les articles L201-1 et L201-7 du Code rural et de la pêche maritime imposent à tous les laboratoires de communiquer tout résultat d'analyses conduisant à suspecter ou constater la présence d'un danger de nature à porter atteinte à la sécurité sanitaire des aliments. Public labos a donc l'obligation de respecter cette réglementation.

4. RELATION CLIENTELE

Le laboratoire se tient à la disposition des clients pour tout renseignement complémentaire par téléphone ou par mail :

- Site du Gers : 05 31 00 32 32 laboratoire32@public-labos.fr
- Site du Lot : 05 65 53 45 01 laboratoire46@public-labos.fr
- Site du Tarn : 05 63 47 57 75 laboratoire81@public-labos.fr

5. TARIFICATION DES PRESTATIONS

Les prestations seront facturées selon les prix du catalogue, du devis ou du contrat.

Des coûts supplémentaires peuvent être facturés notamment dans les cas suivants :

- Intervention demandée par le client hors tournée ou proposition du laboratoire
- Analyse lancée en dehors des heures prévues du laboratoire
- Pour la bactériologie, en cas de dilutions supplémentaires ou de résultats nécessitant une confirmation/identification
- Intervention supplémentaire (x2 pour une intervention le samedi, et x3 pour une intervention le dimanche, ou le samedi et le dimanche)