

Forfait analyses microbiologiques "Restauration collective et commerciale - Commerce de détail" selon Critères internes basés sur les critères et recommandations de l'Interprofession de la Restauration et de la saisine AFSSA 2007-SA-0174

Catégorie	Type de produit	Cas général	Produit sous-vide	Produit fabriqué sur place	Crustacés crus: produit décortiqué ou queues	Forfait	Flore totale	Flore lactique	Escherichia coli	Staphylocoques à coagulase positive	Anaérobies sulfito-réducteurs	Bacillus cereus présomptifs	Salmonella	€ HT	
En absence de demande spécifique, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice et jugée la plus adéquate avec l'organisation du laboratoire tout en respectant le tarif et le délai.						Méthode utilisée en routine @ = sous accréditation COFRAC	AFNOR n° BIO 12/35-05/13	Méthode TEMPO	AFNOR n° BIO 12/13-02/05	AFNOR n° BIO 12/28-04/10 @	NF V08-061 - (boîtes)	MICROVAL 2014LR47 @	AFNOR n° BIO-12/16-09/05 @		
						Autre méthode susceptible d'être utilisée @ = sous accréditation COFRAC	NF EN ISO 4833-1 @	NF ISO 15214	NF ISO 16649-2 @	NF EN ISO 6888-2 @	NF V08-061 - (tubes)	NF EN ISO 7932 @	NF EN ISO 6579-1 (sauf annexe D) @		
A - Viandes de boucherie et produits carnés crus	Portions de viande unitaire	x				Forfait A11			500				Non détection dans 10g	31.70	
			x			Forfait A12	10 000 000	R=10	500				Non détection dans 10g	43.80	
	Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) destinées à être consommées après cuisson		x	x			Forfait A21	10 000 000	R=10	500				Non détection dans 10g	43.80
				x			Forfait A22			500				Non détection dans 10g	31.70
			x				Forfait A23	10 000 000	R=10					Non détection dans 10g	37.70
		x					Forfait A24							Non détection dans 10g	23.70
	Abats de boucherie crus (foie, rognons,...)	x				Forfait A31	5 000 000		5 000				Non détection dans 10g	37.70	
	Viandes hachées, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues				x		Forfait A41	5 000 000	R=10	50				Non détection dans 25g	43.80
		x					Forfait A42	5 000 000	R=10					Non détection dans 25g	37.70
Viandes hachées destinées à être consommées crues ou cuites fabriquées sur place	x					Forfait A51	500 000		50				Non détection dans 25g	37.70	
B - Viande de volaille, de lapin et de gibier crus	Volailles et lapins entiers crus, découpes crues avec peau, préparations de viande et produits à base de viande AVEC peau	x				Forfait B11			10 000	5 000			Non détection dans 10g	37.70	
	Découpes crues sans peau, préparations de viande et produits à base de viande crues SANS peau	x				Forfait B21			1 000	1 000			Non détection dans 10g	37.70	
	Abats crus de volaille ou de lapin (foie, gésiers,...)	x				Forfait B31			10 000				Non détection dans 10g	31.70	
	Œufs coquille	x				Forfait B41							Non détection dans 25g	23.70	
C - Produits de la pêche	Filets, autres morceaux et chair hachée de poisson cru, mollusques crus sauf coquillages vivants	x				Forfait C11	1 000 000		10	100			Non détection dans 25g	43.80	
	Coquillages vivants	x				Forfait C21			1				Non détection dans 25g	31.70	
	Crustacés crus entiers		x				Forfait C31	1 000 000		10		10		Non détection dans 25g	43.80
					x		Forfait C32	1 000 000		10	100	10		Non détection dans 25g	48.00
	Crustacés cuits entiers	x				Forfait C41	1 000 000		10				Non détection dans 25g	37.70	
	Crustacés et mollusques cuits décortiqués	x				Forfait C51	1 000 000		1	100	10		Non détection dans 25g	48.00	
Poissons fumés et/ou salés marinés; charcuteries de poisson (terrines, rillettes,...)	x					Forfait C61	1 000 000		10	100				29.30	
R= Ratio flore totale/flore lactique						Origine des critères: légende	Sécurité 2073/2005	Saisine ANSES	Hygiène 2073/2005	Autre (Fédération de la Restauration, distribution,...)					