

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES		UNITE AGROALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT	
CODE		PRESTATIONS	€ HT
HYGIENE ALIMENTAIRE			
PREPBAS	Préparation de base en microbiologie alimentaire (pour toute analyse hors forfait)		6.80
	Préparation complexe en microbiologie alimentaire (beurre, coquillages, muscles de volaille ou rinçage de coquilles d'œufs selon DGAL/SDSSA/N2008-8065,...)		10.00
	Réalisation d'un mélange		5.00
CFD	Conservation en froid dirigé pour test de vieillissement-(par série de 1 à 5 échantillons et par mois entamé)		2.30
	Frais de prélèvement d'échantillon alimentaire (hors ramassage simple)		3.00
ANALYSES INDIVIDUELLES			
Recherches			
HSALM3	Salmonelles		40.55
HSALM6/HSALM7/H	Salmonelles		17.40
HLMONO6	<i>Listeria monocytogenes</i>		34.00
HLMONO4/ HLMONO5/ HLMONO5M	<i>Listeria monocytogenes</i>		28.20
HLMONO10/HLMO NO11/ HLMONO12/HLMO NO13	<i>Listeria monocytogenes</i>		28.20
HCAMP	Campylobacter spp		37.40
HCAMP3	Campylobacter spp		37.40
HECOL3	<i>Escherichia coli</i> O157		41.00
Dénombrements			
HAMT	Flore aérobie mésophile totale		8.00
HAMTAC	Flore aérobie mésophile totale		8.00
HFLAC30	Flore lactique		8.00
HFLACT	Flore lactique		8.00
	Staphylocoques à coagulase positive		8.00
HSTAPH4	Staphylocoques à coagulase positive		8.00
HBC	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs		8.00
HBC2	Groupe <i>Bacillus cereus</i>		8.00
HECOL1	<i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidase positive		8.00
HECOL2	<i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidase positive		36.55
HECOL4	<i>Escherichia coli</i>		8.00
HENTI/HENT2	Enterobactéries		8.00
HASR	Anaérobies sulfite-réducteurs		10.00
HCPER	<i>Clostridium perfringens</i>		10.00
HLMONO1	<i>Listeria monocytogenes</i>		17.50
HLMONO2	<i>Listeria monocytogenes</i>		17.50
HSPEU	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs		8.00
LM	Levures et Moisissures		8.00
Autres prestations individuelles			
HSTAPH2/HSTAP H3	Entérotoxines staphylococciques		64.60
STABAA	Contrôle de stabilité des produits appertisés et assimilés		33.80
PDENO2	Contrôle de surface (flore totale/coliformes) - forfait 4 lames		23.40
PHA014	Détection des gènes stx (stx1 ou stx2)-Détection des gènes eae		67.25
	Repiquage et conservation de souche		4.00

CODE	PRESTATIONS	€ HT
HYGIENE ALIMENTAIRE		
Confirmations		
PHCAMP2	Confirmation du genre campylobacter si suspicion	22.70
HLMONO9	Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i> après recherche par méthode ISO	16.00
	Confirmation <i>Clostridium perfringens</i>	15.90
	Confirmation de <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	8.30
STECHP	Détection par PCR temps réel des marqueurs somatiques , tarif par gène parmi O157;O111;O26;O145;O103;O45;O121	21.85
	Détection par PCR temps réel des marqueurs somatiques TOP 7 (gènes rfbEO157, wbdO111, wzxO26, ihp1O145, wzxO103, wzxO45, wzxO121)	150.00
	Détection par PCR temps réel des marqueurs somatiques TOP 5 (gènes rfbEO157, wbdO111, wzxO26, ihp1O145, wzxO103)	109.00
	Confirmation des <i>Escherichia coli</i> STEC	115.00
	Différentiation des gènes stx1 et stx2	15.00
SERSALM/FANSES	Sérotypage des salmonelles	33.75
FORFAITS ANALYTIQUES		
	3 paramètres	29.30
	3 paramètres dont Salmonelle	37.70
	4 paramètres	35.50
	4 paramètres dont Salmonelle	43.80
	5 paramètres	40.50
	5 paramètres dont Salmonelle	48.00
	6 paramètres	46.00
	6 paramètres dont Salmonelle	51.50
	7 paramètres	50.00
	7 paramètres dont Salmonelles	55.50
	8 paramètres	57.90
FAMSAISINE	Forfait analyses microbiologiques "Restauration collective et commerciale - Commerce de détail" selon critères internes basés sur les critères et recommandations de la saisine AFSSA 2007-SA-0174	
AUTRES FORFAITS		
HFMS	Action de formation en vue de la définition et de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire pour les agents des restaurants producteurs autonomes (le prix unitaire par journée de formation comprend toutes les charges fiscales ainsi que toutes les dépenses nécessaires à la bonne exécution de la formation)	800.00/jour
HFMSC	Action de formation en vue de la définition et de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire pour les agents des collèges "télérestaurés" (le prix unitaire par journée de formation comprend toutes les charges fiscales ainsi que toutes les dépenses nécessaires à la bonne exécution de la formation)	700.00/jour
HAUDIT	Audit hygiène alimentaire : coût horaire sur place	75.00
	Audit hygiène alimentaire : rédaction du rapport d'audit	50.00
	Synthèse annuelle des résultats	50.00
CHIMIE ALIMENTAIRE		
HHIST	Dosage d'histamine par HPLC	120.00
	Dosage de 2 à 4 amines biogènes dont histamine par HPLC (parmi spermine, spermidine, histamine, putrescine, cadaverine et tyramine)	140.00
	Dosage de 5 à 6 amines biogènes dont histamine par HPLC (parmi spermine, spermidine, histamine, putrescine, cadaverine et tyramine)	150.00