

# AGROALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

CODE	PRESTATIONS	Méthode	Paramètre accrédité COFRAC	Agrément ministériel	Informations complémentaires	€ HT
<b>UNITE AGROALIMENTAIRE</b>						
ALPCR	Recherche d'allergènes par PCR (selon protocole fournisseur)	Protocole fournisseur				225.10
ALELISA	Recherche d'allergènes par ELISA (selon protocole fournisseur)	Protocole fournisseur				169.40
<b>UNITE CHIMIE ALIMENTAIRE</b>						
HHIST	Dosage d'histamine par HPLC	Méthode HPLC J. AOAC Internat. 1999 Vol. 82 p 1097-1101	X	X	Analyse de confirmation réalisée par l'ANSES Boulogne.	109.30
<b>UNITE QUALITE DE L'AIR</b>						
	Qualité de l'air intérieur : Détermination de la teneur en formaldéhyde (selon décret 2012-14 du 5 janvier 2012)					55.00
	Qualité de l'air intérieur : Détermination de la teneur en Benzène (selon décret 2012-14 du 5 janvier 2012)					42.00
	Détermination de la teneur en dioxyde de carbone (selon décret 2012-14 du 5 janvier 2012)					44.00
	Qualité de l'air extérieur : Détermination de la teneur en Benzène					42.00
<b>UNITE HYGIENE ALIMENTAIRE</b>						
<b>ANALYSES INDIVIDUELLES</b>						
PREPBAS	Préparation de base en microbiologie alimentaire	Sans objet			Pour toute analyse microbiologique (sauf si comprise dans forfait).	6.60
FD	Frais de dossiers (par série d'échantillons)	Sans objet				3.30
HACID	Détermination de l'acidité tirable du lait	NF V04-206				12.05
STABAA	Contrôle de stabilité des produits appertisés et assimilés	NF V08-408				31.85
HAMT	Dénombrement Flore aérobie mésophile totale	NF EN ISO 4833-1	X	X		11.00
HAMTAC	Dénombrement Flore aérobie mésophile totale (Tempo)	BIO 12/35-05/13		X		11.00
HAMT2	Dénombrement Flore aérobie mésophile totale à 21°C	Méthode interne adaptée de la NF EN ISO 4833-1				11.00
HFLAC30	Dénombrement de la flore lactique (méthode horizontale)	NF ISO 15214				11.00
HFLAC	Dénombrement de la flore lactique sur viandes et produits à base de viande	NF V04-503				11.00
	Dénombrement de la flore lactique (Tempo)					11.00
HCTOT	Dénombrement Coliformes présumés	NF V 08-050				8.75
HCTOTT	Dénombrement Coliformes présumés (Tempo)	BIO 12/17-12/05				8.75
HCTTHER	Dénombrement Coliformes thermotolérants	NF V 08-060				8.75
HSTAPH1	Dénombrement Staphylocoques à coagulase positive	NF V 08-057-1	X	X	Confirmation comprise. Complément obligatoire aux prestations de "Recherche des entérotoxines staphylococciques".	10.00
HSTAPH4	Dénombrement Staphylocoques à coagulase positive (Tempo)	BIO 12/28-04/10		X		10.00
HSTAPH2	Dénombrement des Staphylocoques à coagulase négative	Méthode interne				10.00
HASR	Dénombrement Anaérobies sulfite-réducteurs (boîtes)	NF V 08-061				10.00
HSALM1	Recherche Salmonelles mobiles par méthode SMS	AFNOR AES 10/04-05/04	X		Confirmation comprise. Comprend l'orientation sérologique si positif - Sérotypage optionnel en sus.	16.40
HSALM3	Recherche salmonelles	NF EN ISO 6579	X	X	Confirmation comprise. Comprend l'orientation sérologique si positif - Sérotypage optionnel en sus.	39.35
HSALM4	Recherche salmonelles sur muscles	NF EN ISO 6579	X	X	Confirmation comprise. Comprend l'orientation sérologique si positif - Sérotypage optionnel en sus en option. Prévoir en sus le coût du prélèvement de muscle et de l'euthanasie (cf tarifs secteur biologie)	39.35
HSALM6/HSALM7/HSALM8	Recherche de salmonelles par méthode VIDAS	BIO 12/16-09/05	X	X		16.40
	Recherche de salmonelles sur surface par méthode VIDAS					16.40
HECOLI1	Dénombrement <i>Escherichia coli</i>	NF EN ISO 16649-2	X	X		10.00
HECOLI4	Dénombrement <i>Escherichia coli</i> (Tempo)	BIO 12/13-02/05		X		10.00
HENT2	Dénombrement Entérobactéries à 30°C	NF V 08-054	X	X	Test indicateur de flore psychrotrophe/procédés technologiques.	7.65
HENT	Dénombrement Entérobactéries à 37°C	NF V 08-054	X	X	Température d'incubation par défaut pour test indicateur d'hygiène des procédés. Possibilité de tester à 30°C sur demande pour les critères indicateurs de flore psychrotrophe/procédés technologiques.	7.65
	Dénombrement Entérobactéries à 35°C (Tempo)					7.65
HLMONO1	Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ALOA	AFNOR AES 10/05-09/06	X	X	Confirmation obligatoire en sus si suspicion.	14.30
HLMONO2	Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ISO	NF EN ISO 11290-2	X	X	Confirmation obligatoire en sus si suspicion	14.30
HLMONO4/ HLMONO5/ HLMONO5M	Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ALOA	AFNOR AES 10/03-09/00	X	X	Confirmation obligatoire en sus si suspicion.	27.35
HLMONO6	Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ISO	NF EN ISO 11290-1	X	X		Nous consulter
HLMONO10/HLMONO11/ HLMONO12/HLMONO13	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode VIDAS	BIO 12/11-03/04	X	X		27.35
	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> sur surface					27.35
HBC	Dénombrement <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	X	X	Confirmation comprise.	17.50
HCPER	Dénombrement <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	X	X	Confirmation comprise.	25.15
HECOLI3	Recherche d' <i>Escherichia coli</i> O157 dans 25g	NF EN ISO 16654	X	X	Confirmation comprise.	38.25
HECOLI2	Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> par méthode NPP	XP ISO TS 16649-3	X	X	Pour dénombrement des faibles nombres, par exemple dans les moules ou les huîtres.	32.80
HSTAPH2	Recherche d'entérotoxines staphylococciques (hors produits laitiers)	Méthode ANSES Maisons-Alfort CAT BAC06		X	Analyse de confirmation réalisée par l'ANSES Maisons-Alfort. Conditions d'acheminement: froid positif. Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive obligatoire en complément.	57.00
HSTAPH3	Recherche d'entérotoxines staphylococciques (produits laitiers)	Méthode ANSES Maisons-Alfort CAT BAC06		X	Analyse de confirmation réalisée par l'ANSES Maisons-Alfort. Conditions d'acheminement: froid positif. Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive obligatoire en complément.	57.00
HCAMP	Recherche de <i>Campylobacter</i> spp	NF EN ISO 10272-1	X	X	Confirmation obligatoire du genre en sus si suspicion - Identification optionnelle.	38.25
	Dénombrement de <i>Campylobacter</i> par méthode campyfood					11.00
	Recherche de <i>Campylobacter</i> par méthode VIDAS CAM					15.00
HSPEU	Dénombrement des pseudomonas dans les viandes	NF EN ISO 13720			Confirmation comprise.	15.30
LM	Dénombrement levures et moisissures	NF V 08-059				8.75
	Dénombrement levures et moisissures (Tempo)					8.75
CFD	Conservation en froid dirigé pour étude de DLC (par série de 5 échantillons et par mois)	NF V 01-003			Tarif valable jusque 5 échantillons d'un même lot, par mois entamé. Températures possibles: 4 ou 8°C, par intervalles de temps de 1/3 à définir.	2.20
HSTREPTO1	Recherche des streptocoques bêta-hémolytiques	Méthode interne adaptée de l'arrêté ministériel du 06.08.85				6.60
HSTREPTO2	Recherche de Streptocoques	Méthode interne				6.60
BFT	Incubation et dénombrement de boîtes de prélèvements pour flore totale					4.15
BLM	Incubation et dénombrement de boîtes de prélèvements pour levures moisissures					4.15
<b>CONFIRMATION HYGIENE ALIMENTAIRE</b>						
PHCAMP2	Confirmation du genre campylobacter si suspicion (confirmation en sus si suspicion)	NF EN ISO 10272-1	X	X	Complément obligatoire de la prestation "Recherche de <i>Campylobacter</i> spp" si suspicion de présence de <i>Campylobacter</i> spp. Identification en option.	22.00
HLMONOV	Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i> après test VIDAS			X		3.10
HLMONO9	Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290			Complément obligatoire de toute prestation de Recherche ou Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> si suspicion.	15.45
IDHA	Test d'orientation pour identification bactérienne (GRAM, catalase/oxydase)					9.30
STECHP	Détection des STEC hautement pathogènes	Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.1			En complément de PHA014	21.22/gène
STECP	Détection des STEC pathogènes	Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.1			En complément de PHA014	21.22/gène
	Recherche de bactéries aérobies					8.75
BACANAE	Identification de bactéries anaérobies	Méthode interne				13.15
<b>FORFAITS HYGIENE ALIMENTAIRE</b>						
PHA001 PHA001V	HA00001 : Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive- Recherche de salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 10g- Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>				Comprend la préparation de base en microbiologie.	37.15
PHA002 PHA002V	HA00002 : Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Comprend la préparation de base en microbiologie.	23.00

## AGROALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

CODE	PRESTATIONS	Méthode	Paramètre accrédité COFRAC	Agrément ministériel	Informations complémentaires	€ HT
PHA003 PHA003V	HA00003 : Dénombrement d'Escherichia coli-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement de Clostridium perfringens				Comprend la préparation de base en microbiologie.	37.15
PHA005 PHA005V	HA00005 : Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Dénombrement des coliformes présumés-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Plats cuisinés à l'avance, pièces de viandes cuites tranchées ou non, potages déshydratés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Plats cuisinés selon AM 21/12/1979 abrogé.	39.35
PHA006 PHA006V	HA00006 : Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies-sulfito-réducteurs (NF-boîtes)-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Produits de charcuterie crus hachés soumis à dessiccation et à consommer en l'état. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait charcuterie crue selon AM 21/12/1979 abrogé.	27.35
PHA007 PHA007V	HA00007 : Dénombrement d'Escherichia coli-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Végétaux crus, épluchés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait végétal cru (1) selon AM 28/05/1997 abrogé.	16.60
PHA008 PHA008V	HA00008 : Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement d'Escherichia coli-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Végétaux crus, ensaucés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait végétal cru (2) selon AM 28/05/1997 abrogé.	23.00
PHA009 PHA009V	HA00009 : Dénombrement d'Escherichia coli-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des Bacillus cereus- Dénombrement de Clostridium perfringens				Végétaux crus comportant de la semoule et/ou des végétaux cuits. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait végétal cru (3) selon AM 28/05/1997 abrogé.	44.80
PHA010 PHA010V	HA00010 : Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Portions unitaires conditionnées réfrigérées ou congelées et portions unitaires du commerce de détail réfrigérées ou congelées. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait portions unitaires selon AM 21/12/1979 abrogé.	27.35
PHA011 PHA011V	HA00011 : Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Crevettes cuites décortiquées, réfrigérées et décortiquées congelées ou surgelées. Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons frais réfrigérés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait crevettes cuites, poissons frais selon AM 21/12/1979 abrogé.	36.10
PHA012 PHA012V	HA00012 : Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Dénombrement des coliformes présumés-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g				Pâtisseries, crèmes pâtisseries. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Pâtisseries selon AM 21/12/1979 abrogé.	39.35
PHA014	HA00014 : Détection des gènes stx (stx1 ou stx2)-Détection des gènes eae (Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.1)				Détection des gènes stx et des gènes eae. Forfait Détection des Ecoli STEC	63.40
PHA015 PHA015V	HA00015 : Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes présumés-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Yaourt arôme/Yaourt aux fruits/Crème pasteurisée. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Yaourt, crème pasteurisée par 5(Mélange Salm/List)	89.60 (tarif pour 5 échantillons)
PHA016 PHA016V	HA00016 : Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes présumés-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS - Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale à 21° (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Flans, crèmes desserts, riz au lait. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Flans par 5 (Mélange Salm/List)	146.45 (tarif pour 5 échantillons)
PHA017 PHA017V	HA00017 : Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Fromage blanc au lait pasteurisé sur coulis de fruits; Fromage blanc ail et fines herbes au lait pasteurisé (0 à 40%). Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait fromage blanc par 5 (mélange Salm/List)	96.15 (tarif pour 5 échantillons)
PHA019 PHA019V	HA00019 : Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes présumés-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Beurre. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait beurre par 5 (mélange Salm/List).	89.60 (tarif pour 5 échantillons)
PHA020 PHA020V	HA00020 : Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)				Tout crustacé, compris crevettes entières cuites ou crues, congelés ou surgelés. Crustacés entiers cuits/crus selon AM 21/12/1979 abrogé.	26.25
PHA021 PHA021V	HA00021 : Recherche de Salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25 g-dénombrement des coliformes thermotolérants-dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Recherche des streptocoques bêta hémolytiques				Comprend la préparation de base en microbiologie. Lait cru conditionné.	42.65
PHA023 PHA023V	HA00023 : Dénombrement des coliformes totaux-recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS -dénombrement de la flore aérobie mésophile totale à 21°C-recherche de salmonelles mobiles ou selon la méthode VIDAS dans 25 g (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Comprend la préparation de base en microbiologie. Lait pasteurisé par 5 (mélange Salm/List).	146.45 (tarif pour 5 échantillons)
PHA031 PHA031V	HA00031 : Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs				Produits de salaisons selon AM 21/12/79 abrogé	27.35
PHA032 PHA032V	HA00032 : Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles mobiles ou selon méthode VIDAS dans 25g-recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Fromages frais au lait cru au stade de la production selon Règlement 2073/2005 Pour 5 échantillons (mélange Salm/List)	96.20
PHA036	HA00036 : Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive - Dénombrement des Staphylocoques à coagulase négative - Recherche de Streptocoques					26.25
	Forfait recherche et dénombrement de Campylobacter sp. (Campyfood+Vidas CAM).				Comprend la préparation de base en microbiologie.	27.00
	<b>AUTRES FORAITS</b>					
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					75.00
	<b>Hydrologie</b>					
HYD001	Analyses bactériologiques sur eaux de consommation D1	Cf analyses individuelles listées ci-dessous			Flaconnage inclus	32.80
HBAR22	Dénombrement des micro-organismes aérobies revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222				5.50
HBAR36	Dénombrement des micro-organismes aérobies revivifiables à 36°C	NF EN ISO 6222				5.50
HCTOTE	Recherche et dénombrement des bactéries coliformes	NF EN ISO 9308-1				8.20
ENIN	Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2				10.00
HECOLIE	Recherche et dénombrement des Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1				8.20
SASR	Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs	NF EN ISO 26461-2				10.00
LEG	Recherche et dénombrement de legionella spp	NF T90-431				47.80
LEGPNEU	Recherche et dénombrement de legionella pneumophila	NF T90-431				47.80
Mn	Analyse semi-quantitative des ions manganèse	Méthode interne				5.30
13J08	Détection de Pseudomonas spp	Méthode interne				10.00
13J09	Recherche des Staphylocoques pathogènes	Méthode interne				10.00
ALGUES	Recherche d'algues	Méthode interne				10.65
CHL	Analyse semi-quantitative des ions chlorure Cl-	Méthode interne				3.20
FE	Analyse semi-quantitative des ions chlorure Fe2+/Fe3+	Méthode interne				3.20
	Dosage des nitrites					10.00
	<b>Cosmétique</b>					
CPSEUDO	Recherche de Pseudomonas spp	Méthode interne adaptée de l'ISO 22717				32.00
<b>CPSEUDO</b>	<b>ANALYSES REALISEES EN COLLABORATION AVEC UN LABORATOIRE PARTENAIRE</b>					
	<b>Physico-chimie</b>					
HSTD1	Analyses physico-chimique D1				par échantillon/flaconnage inclus	87.50
HSUC	Dosage des sucres totaux	Méthode de BERTRAND				40.45
HCOL	Mesure du taux de collagène	NF V04-415				53.55
HMGL	Mesure du taux de matière grasse libre	NF V04-403				38.25
HPROT	Mesure du taux de protéines	Méthode de KJELDAHL				38.25
HHUMID	Mesure du taux d'humidité	NF V04-401				22.00