

# CATALOGUE DES PRESTATIONS ALIMENTAIRES



## HORAIRES D'OUVERTURE

**Le laboratoire est ouvert du lundi au vendredi durant les jours ouvrés de 8h00 à 17h00.**

**Pour être analysés dans les 24h**, les échantillons alimentaires doivent être déposés au laboratoire du lundi au mercredi de 8h à 17h et le jeudi de 8h à 12h. En dehors de ces horaires (ou veille de jour férié) le laboratoire se permettra de congeler vos échantillons pour une analyse la semaine suivant le dépôt.

Le Laboratoire Hygiène et environnement (LHE) participe à des essais inter-laboratoires.

Les prélèvements doivent être effectués avec des précautions qui varient suivant les paramètres recherchés. N'hésitez pas à nous contacter.

Si vous souhaitez faire réaliser des analyses ne figurant pas sur cette liste, nous étudierons avec vous la possibilité de sous-traitance avec l'un de nos correspondants.

Attention, les **tests de vieillissement** s'effectuent **uniquement sur RDV**.

Une équipe de préleveurs qualifiés est à votre service pour effectuer ces prélèvements.

Nous proposons également **un accompagnement sur mesure de nos clients** pour :

- -Répondre à la réglementation au travers de la veille réglementaire et technique
- -S'assurer de la qualité des produits, via :
  - ✓ **Le Conseil**, pour la mise en place de plan de contrôle adapté
  - ✓ **L'Audit**, pour vérifier la conformité aux référentiels applicables.

### **Détermination des tarifs**

Les tarifs sont présentés en Euros.

La prise en charge de chaque échantillon sera facturée par secteur.

Certaines opérations préalables à la mise sous essai de l'échantillon (filtration, minéralisation) seront facturées en sus.

Lorsque les prestations ont un caractère pluriannuel, un contrat pourra être passé afin de définir les rapports entre le client et le LHE.

## Vos Interlocuteurs

**Accueil** (du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00)

0594 29 26 10

[labolhe@pasteur-cayenne.fr](mailto:labolhe@pasteur-cayenne.fr)

**Mme Stéphanie RAFFESTIN**

Responsable du laboratoire

Responsable technique du secteur microbiologie

0594 29 58 11

[sraffestin@pasteur-cayenne.fr](mailto:sraffestin@pasteur-cayenne.fr)

**M. Gilles SANITE**

Responsable adjoint du laboratoire

Responsable technique du secteur chimie

0594 29 58 13

[gsanite@pasteur-cayenne.fr](mailto:gsanite@pasteur-cayenne.fr)

**Mme Pegguy JOSEPH**

Chargée de clientèle

0594 29 68 45

[pjoseph@pasteur-cayenne.fr](mailto:pjoseph@pasteur-cayenne.fr)

**Mme Krystel BRAVO**

Ingénieure conseil

0594 29 26 19

[kbravo@pasteur-cayenne.fr](mailto:kbravo@pasteur-cayenne.fr)

[faclhe@pasteur-cayenne.fr](mailto:faclhe@pasteur-cayenne.fr)

<b>Paramètre de Microbiologie :</b>		<b>Hors prise en charge</b>
-	Bactéries Sulfito-réductrices : dénombrement des bactéries et des spores (NF V 08-061)	
-	<i>Bacillus cereus</i> : dénombrement (AES 10/10 – 07/10)	
-	Flore totale à 30°C : dénombrement (NF EN ISO 4833-1)	
-	<i>Clostridium perfringens</i> (NF EN ISO 7937) Dénombrement	
-	Coliformes à 30°C (NF V 08-050), Dénombrement	
-	Coliformes Thermotolérants (NF V08-060), Dénombrement	
-	Entérobactéries (NF V 08-054), Dénombrement	
-	<i>Escherichia coli</i> (NF V 08-053), Dénombrement	
-	<i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche (AES 10/03 – 09/00)	
-	<i>Listeria monocytogenes</i> : Dénombrement (AES 10/05 – 09/06)	
-	Salmonelle : Recherche dans les fientes, poussières (UNI 03/06 – 12/2007)	
-	Salmonelle : Recherche dans les aliments (BIO 12/41 – 03/17) dans 10g ou 25g	
-	Confirmation et Sérotypage par le LNR des salmonelles ANSES (à la demande)	
-	Staphylocoques coagulase + (NF V 08-057-1) Dénombrement	
-	<i>Vibrio</i> spp. (ISO 21872-1) Recherche ( <i>uniquement sur demande</i> )	
-	Levures-moisissures (NF V 08-059)	
-	Flore lactique mésophile à 30°C (NF ISO 15214)	
-	Yaourt : Flore lactique thermophile sur M17 (méthode interne selon norme ISO 7889/IDF 117)	
-	Yaourt : Flore lactique thermophile sur MRS (méthode interne selon norme ISO 7889/IDF 117)	
<b>Paramètre de chimie :</b>		<b>Hors prise en charge</b>
-	Sulfites (sous traitance)	
-	ABVT (méthode interne)	

<b>Contrôle de surface/mains :</b>		<b>Prise en charge Incluse</b>
-	Contrôle de surface par lame gélosée (SURFLAME) (Flore totale et Coliformes totaux en méthode interne)	
-	Recherche de staphylocoques spp. par gélose contact sur surface et confirmation de présence de Staphylocoques coagulase + (méthode interne)	
-	Recherche de Levures-Moisissures (Sabouraud agar+Chloramphénicol) par gélose contact	
-	Recherche de coliformes par gélose contact (VRBL agar)	
-	Recherche de Streptocoques fécaux par gélose contact (Slanetz et Bartley agar)	
-	Recherche d'Entérobactéries par gélose contact (VRBG agar)	
-	Recherche <i>Listeria</i> sur surface (chiffonnette)	
-	Recherche <i>Salmonelle</i> sur surface (chiffonnette)	

	<b>Plans de contrôle type suivant le règlement (CE) N°2073/2005 et ses règlements modificatifs concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</b>	<b>Prise en charge Incluse</b>
-	Charcuteries crues à consommer après cuisson ( <b>CHARCCRU</b> ) : Chipolata, Morteau, lardons...	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	Charcuteries crues et salaison fermentées à consommer en l'état ( <b>CHARCSAL1</b> ) : Saucisson fermenté.	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Charcuteries crues et salaison non fermentées à consommer en l'état ( <b>CHARCSAL2</b> ) : Saucisson, jambon cru, salami...	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	Charcuterie cuite ( <b>CHARCUI</b> ) : Jambon blanc, boudin...	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	Crème, beurre au lait cru ou lait traité à une température inférieure à la pasteurisation ( <b>CREME</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Crustacés et mollusques cuits décortiqués ( <b>CREVDECORT</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	Crustacés et mollusques cuits ( <b>CREVENTIER</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Epices ( <b>EPICES</b> )	
	<i>Bacillus cereus</i>	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Fromages au lait cru ( <b>FROMACRU</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	

	<b>Plans de contrôle type suivant le règlement (CE) N°2073/2005 et ses règlements modificatifs concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</b>	<b>Prise en charge Incluse</b>
-	Fromages affinés pasteurisés, fromages non pasteurisés ( <b>FROMAFFIN</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	Autres fromages ayant subi un traitement thermique ( <b>FROMAUTRE</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Fromages frais (à pâte molle non affinés) au lait pasteurisé ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation ( <b>FROMMOLLE</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés) ( <b>FRUITLEG</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Gélatine et collagène ( <b>GELATINE</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Crèmes glacées (base laitière) et dessert lacté glacé ( <b>GLACE1</b> )	
	Entérobactéries	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Jus de fruits et légumes non pasteurisés (prêts à être consommés) ( <b>JUSFRUIT</b> )	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Lait pasteurisé et produits laitiers liquides pasteurisés ( <b>LAITPAST</b> )	
	Entérobactéries	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	Denrées alimentaires contenant des œufs crus prêtes à consommer ( <b>MAYOMOUSS</b> ) : mayonnaises, mousse chocolat....	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	

	<b>Plans de contrôle type suivant le règlement (CE) N°2073/2005 et ses règlements modificatifs concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</b>	<b>Prise en charge Incluse</b>
-	<b>Produits de la mer crus non vivants réfrigérés ou congelés (MERCUS)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Ovoproduit (OVOPRODUITS)</b>	
	Entérobactéries	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Pâtisseries (PATISS)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	<b>Plats cuisinés, tous les ingrédients cuits ensemble (PLATCUI1) : viandes en sauce, pizzas cuites...</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Plats cuisinés, assemblage de produits cuits séparément, ne contenant ni charcuterie, ni fromage, ni végétaux crus (PLATCUI2)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Plats cuisinés, assemblage de produits cuits séparément, contenant uniquement des végétaux cuits (PLATCUI3)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Plats cuisinés, assemblage de produits cuits séparément, contenant de la charcuterie et/ou végétaux crus et/ou fromage cru (PLATCUI4) : sandwich jambon, salade composées pauvre en amidon...</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	<b>Plats cuisinés, assemblage de produits cuits séparément, contenant des végétaux crus et/ou fromage cru, sans charcuterie (PLATCUI5) : sandwich fromage crudité, salade composées pauvre en amidon</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	

	<b>Plans de contrôle type suivant le règlement (CE) N°2073/2005 et ses règlements modificatifs concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</b>	<b>Prise en charge Incluse</b>
-	<b>Poissons fumés, salés ou séchés à conserver au froid (POISFUME)</b>	
	<i>Clostridium perfringens.</i>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Préparations de viande ou produits à base de viande crus à consommer crus (PREPVIAN1)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Préparations de viande de volaille crue destinées à consommer cuite (PREPVIAN2)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Préparations de viande d'autres espèces que les volailles crues à consommer cuits (PREPVIAN3)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 10g	
-	<b>Salades composées riches en amidon contenant des végétaux cru, fromage et charcuterie (AMIDON) : Sushis avec riz, salade de pâtes, salade de couac...</b>	
	<i>Bacillus cereus</i>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobie mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
	Staphylocoques coagulase +	
-	<b>Sorbets aux fruits (SORBETS)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Viande hachée à consommer crue (VIANHACH1)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	
-	<b>Viande hachée de volaille crue destinées à consommer cuite (VIANHACH2)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 25g	



<b>Plans de contrôle type suivant le règlement (CE) N°2073/2005 et ses règlements modificatifs concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</b>		<b>Prise en charge Incluse</b>
-	<b>Viande hachée d'autres espèces que les volailles crues à consommer cuite (VIANHACH3)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 10g	
-	<b>Viande séparée mécaniquement (VSM)</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Salmonella spp dans 10g	

<b><u>Abattoir</u></b>		<b>Prise en charge Incluse</b>
-	<b>Carcasse de bœuf (BOVABAT)</b>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	Entérobactéries	
	Salmonella spp	
-	<b>Carcasse de porc (PORCBAT)</b>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	Entérobactéries	
	Salmonella spp	
-	<b>Carcasse de poulet (peau du cou)</b>	
	Salmonella spp	

<b><u>Elevages</u></b>		<b>Prise en charge Incluse</b>
<b>Poules pondeuses</b>		
-	Fientes de poules (recherche de salmonelles) + confirmation et sérotypage de <i>S.typhimurium</i> , <i>S.enteritidis</i> , <i>S. Kentucky</i> , <i>S. Hadar</i> , <i>S. Virchow</i> et <i>S. infantis</i>	
-	Poussières (recherche de salmonelles) + confirmation et sérotypage de <i>S.typhimurium</i> , <i>S.enteritidis</i> , <i>S. Kentucky</i> , <i>S. Hadar</i> , <i>S. Virchow</i> et <i>S. infantis</i>	
-	Confirmation et Sérotypage par le LNR des salmonelles ANSES (à la demande)	
<b>Poules de chair</b>		
-	Fientes de poules (recherche de salmonelles) + confirmation et sérotypage de <i>S.typhimurium</i> , <i>S.enteritidis</i> , <i>S. Kentucky</i> , <i>S. Hadar</i> , <i>S. Virchow</i> et <i>S. infantis</i>	
-	Poussières (recherche de salmonelles) + confirmation et sérotypage de <i>S.typhimurium</i> , <i>S.enteritidis</i> , <i>S. Kentucky</i> , <i>S. Hadar</i> , <i>S. Virchow</i> et <i>S. infantis</i>	
-	Confirmation et Sérotypage par le LNR des salmonelles ANSES (à la demande)	
-	Chiffonnette	

	<b><u>Elevages</u></b>	<b><i>Prise en charge non incluse</i></b>
-	Kit de prélèvement pour les élevages de volaille	

	<b><u>TIAC</u></b>	<b><i>Prise en charge Incluse</i></b>
-	Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	
	Salmonella spp dans 25g	
	<i>Clostridium perfringens</i>	
	<i>Bacillus cereus</i>	
	Staphylocoques coagulase +	

	<b><u>Plans Spécifiques</u></b>	<b><i>Prise en charge Incluse</i></b>
-	<b>Yaourt (YAOURT 1)</b>	
	Entérobactéries	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	
	Salmonella spp	
-	<b>Yaourt (YAOURT 2)</b>	
	Entérobactéries	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	
	Salmonella spp	
	<i>Escherichia coli</i>	
-	<b>Lait gélifié (crème dessert,...)</b>	
	Entérobactéries	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	
	Salmonella spp	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Clostridium perfringens</i>	
	<i>Bacillus cereus</i>	
-	<b>Jus de fruits</b>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	
	Salmonella spp	
	Levures/moisissures	
-	<b>Lait néonate (LAITPREMA)</b>	
	Entérobactéries	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobies mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	
	Salmonella spp	
	Staphylocoques coagulase +	
-	<b>Lait maternel cru</b>	
	Flore totale à 36 °C	
	Staphylocoques coagulase +	
-	<b>Lait maternel pasteurisé</b>	
	Flore totale à 36 °C	
-	<b>Crevettes surgelées crues (CREVCRU)</b>	
	Bactérie anaérobie sulfite-réducteurs	
	Coliformes thermo-tolérants	
	Flore aérobie mésophile à 30°C	
	Salmonella spp	
	Staphylocoques coagulase +	
	Sulfites totaux	

	<b><u>Plans Spécifiques</u></b>	<b><i>Prise en charge Incluse</i></b>
-	<b>Poissons tranchés, panés ou non, filets congelés (POISCONG)</b>	
	Bactérie anaérobie sulfito-réducteurs	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobie mésophile à 30°C	
	Salmonella spp	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
-	<b>Poissons tranchés, panés ou non, filets frais ou réfrigérés (POISFRAIS)</b>	
	Bactérie anaérobie sulfito-réducteurs	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobie mésophile à 30°C	
	Salmonella spp	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
-	<b>PÂTE CRUE (pâte avec oeuf et/ou lait. Ex : pâte à tarte, viennoiserie)</b>	
	<i>Bacillus cereus</i>	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Flore aérobie mésophile à 30°C	
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	
	Moisissures	
	Salmonella spp	
	Staphylocoques coagulase +	
-	<b>PAIN (pain industriel dont pains précuits)</b>	
	Flore aérobie mésophile à 30°C	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Moisissures	

### **Frais de déplacement**

-	Cayenne (entre 0 et 10 km)
-	Remire-Montjoly, Matoury (max15 km*2 = 30 km)
-	Macouria (28 km*2=56 km)
-	Kourou (64 km* 2 = 128 km)
-	Sinnamary (125 km * 2 = 250 km)
-	Mana (233 km *2 = 466 km)
-	Saint Laurent (268 km *2 = 536 km)
-	Roura (30 km*2 = 60 km)
-	Régina (117 km*2 = 234 km)
-	Saint-Georges (193 km*2 = 386 km)