

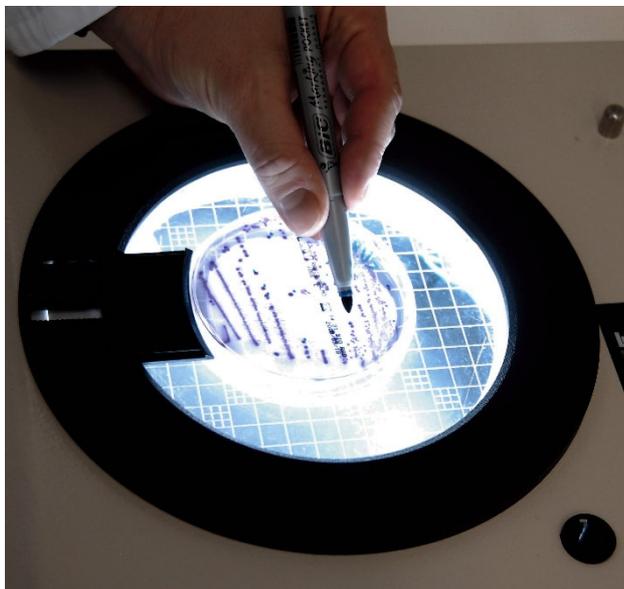
**LABORATOIRE DEPARTEMENTAL
VETERINAIRE ET ALIMENTAIRE
DES VOSGES**



Accréditations N°1-1520
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

**Catalogue 2024 des
analyses et prestations**

HYGIENE ALIMENTAIRE



LA VIE EN
VOSGES
le Département

LDVA 88

labo.vosges.fr

Paramètres, critères microbiologiques et tarifs

Selon règlement CE 2073/2005 modifié par le règlement UE 2019/229, saisine AFSSA n°2007-SA-0174 du 13/03/2008 et note de service DGAL/SDSSA/N2009-8247 du 25/08/2009

Conditions générales de prestations disponibles sur le site www.labo.vosges.fr

Restauration collective et commerciale – Commerce de détail

Code	Matrice alimentaire	Exemples	Critères (en germes/g)					Tarif (€ HT)	
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *	Escherichia coli β-glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Bacillus cereus présomptifs (NF EN ISO 7932)*	Anaérobies sulfito-réducteurs (en tubes) (NF V08-061) *		Salmonella (BRD 07/11-12/05) *
Plats cuisinés et autre produits frais									
PCA	Plats cuisinés vendus chauds ou cuits sur place		300 000 ⁽¹⁾	100	10	100 ⁽²⁾	10	Non détecté dans 25g	42.89
PRT	Produits traiteurs	Quiche - Salade de pâtes (sans crudité) Mayonnaise	1 000 000 ⁽¹⁾	100	10	100 ⁽²⁾	10	Non détecté dans 25g	42.89
EFC	Entrée froide avec crudités	Taboulé -Aspic Salade de pâtes - Kebab (avec crudités)	50 000 000 ⁽¹⁾	100	10	100 ⁽²⁾	10 ⁽³⁾	Non détecté dans 25g	42.89
Produits à base de végétaux crus									
VNA	Végétaux crus non assaisonnés	Radis Salade de fruits frais		100	100	100 ⁽²⁾	10 ⁽³⁾	Non détecté dans 25g	36.76
CRA	Entrées froides avec crudités assaisonnées	Salade avec vinaigrette		100	10	100 ⁽²⁾	10 ⁽³⁾	Non détecté dans 25g	36.76
Pâtisseries									
PAT	Pâtisseries – Desserts glacés		300 000 ⁽¹⁾	100	10	100 ⁽²⁾	100	Non détecté dans 25g	42.89
Fromages (Commerce de détail)									
FLC	Fromages au lait cru (affiné ou non)			10 000	10 000			Non détecté dans 25g	36.76
FAT	Fromages affiné au lait thermisé ou pasteurisé			100	100			Non détecté dans 25g	36.76
FNA	Fromages non affinés au lait pasteurisé	Fromage frais		10	100			Non détecté dans 25g	36.76
Viandes de boucheries et produits carnés crus									
PVU	Portion de viande unitaire	Steak entier	< 1 000 000 ⁽¹⁾ Uniquement si /vide		500			Non détecté dans 10g	36.76
PVC	Préparation de viandes destinées à être consommées après cuisson	Brochettes Marinades		500	500		10	Non détecté dans 10g	36.76
VHC	Viande hachée crue destinée à être cuite	Steak haché	3 000 000 ⁽¹⁾	100	50		10	Non détecté dans 25g	42.89
PVH	Produits hachés crus avec ingrédients destinés à la cuisson	Chair à saucisse Chipolatas	1 000 000 ⁽¹⁾	500	500		10	Non détecté dans 10g	42.89
PCR	Viandes hachées et autres viandes destinées à être consommées crues	Tartare Carpaccio	1 000 000 ⁽¹⁾	500	50			Non détecté dans 25g	42.89
ABC	Abats de boucherie crus	Foie Rognons	5 000 000		5 000			Non détecté dans 25g	36.76

(1) Dénombrement de la flore lactique (NF ISO 15214) (facturé en supplément) :

- si le produit est conditionné sous-vide ou en saumure ou contient un produit laitier fermenté,
- si le nombre de microorganismes à 30°C est supérieur à 1000 germes /g

Le ratio flore totale (microorganismes à 30°C) sur flore lactique doit être égal à 10 maxi (FT/FL≤10)

(2) Uniquement pour produit contenant certains féculents : riz, semoule, blé, boulgour, légumes secs (lentilles, haricots, ...), salade de pâtes ou de pommes de terre ou à la demande du client (facturé en supplément)

(3) Uniquement pour produit contenant un ingrédient carné

* : Analyse accréditée COFRAC

LDVA 88	Compétences et tarification : Hygiène alimentaire	Q DEM SD 01
Date de rév. : 15/11/2023	Indice de rév. : 19	Fiche N°02 Page : 2/8 Date d'appl. : 02/01/2024

Code	Matrice alimentaire	Exemples	Critères (en germes/g)						Tarif (€ HT)
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *	Escherichia coli β-glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Bacillus cereus présomptifs (NF EN ISO 7932)*	Anaérobies sulfite-réducteurs (en tubes) (NF V08-061) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	
Viandes de volailles, de lapin crues									
VSP	Découpe et préparations à base de viande crue sans peau	Filets de dinde		1 000	1 000			Non détecté dans 10g	36.76
VAP	Découpe et préparations à base de viande crue avec peau	Cuisses de poulet		5 000	10 000			Non détecté dans 10g	36.76
AVC	Abats crus	Foie Gésiers			10 000			Non détecté dans 10g	36.76
OEU	Œuf cru	Œuf coquille						Non détecté dans 25g	24.52
Produits de charcuterie									
CCR	Charcuteries crues séchées à consommer en l'état	Saucisson sec Jambon cru		500	10		10	Non détecté dans 25g	36.76
PCC	Produits de charcuterie cuits	Jambon blanc	300 000 ⁽¹⁾	100	10		10	Non détecté dans 25g	42.89
CCC	Charcuteries crues à consommer cuites	Lardons Echine	1 000 000 ⁽¹⁾	500	500			Non détecté dans 10g	36.76
Produits de la pêche et coquillages									
MCE	Mollusques et crustacés cuits entiers , non décortiqués	Crevettes cuites entières	1 000 000		10		10	Non détecté dans 25g	42.89
MCD	Mollusques et crustacés cuits décortiqués	Crevettes cuites décortiquées	5 000 000	100	10		10	Non détecté dans 25g	42.89
FCC	Filets de poisson, coquilles et crustacés crus frais ou surgelés	Filets surgelés Coquilles St Jacques		100	10			Non détecté dans 25g	42.89
COV	Coquillages vivants	Huitres Moules crues			1			Non détecté dans 25g	36.76
PFU	Poissons fumés	Saumon fumé	5 000 000 ⁽¹⁾	100	10			Non détecté dans 25g	42.89
PPH	Préparations à base de filets de poisson hachées crues	Paupiette		100	50			Non détecté dans 25g	36.76
PCE	Produits autre que coquillages vivant à consommer en l'état	Tartare de poisson Sashimis	1 000 000 ⁽¹⁾	100	100		10	Non détecté dans 25g	42.89
CHP	Charcuterie de poisson (cuit)	Terrine Rillette	1 000 000 ⁽¹⁾	100	10		10	Non détecté dans 25g	42.89

(1) Dénombrement de la flore lactique (NF ISO 15214) (facturé en supplément) :

- si le produit est conditionné sous-vide ou en saumure ou contient un produit laitier fermenté,
- si le nombre de microorganismes à 30°C est supérieur à 1000 germes /g

Le ratio flore totale (microorganismes à 30°C) sur flore lactique doit être égal à 10 maxi (FT/FL≤10)

* : Analyse accréditée COFRAC

La recherche de **Listeria monocytogenes** (BRD 07/4-09/98*, sauf demande particulière) sera effectuée sur demande du client dans 25g. Elle sera effectuée systématiquement pour une validation de DLC.

En cas de présence, un dénombrement (BRD 07/5-09/01*, sauf demande particulière) sera effectué (Critère sur tout produit destiné à être consommé en l'état : 100 UFC/g à la DLC).

Suppléments tarifaires appliqués lors :

Dénombrement Flore lactique : 6.12 € HT
Dénombrement Bacillus cereus : 8.58 € HT
Recherche Listeria monocytogenes : 24.52 € HT

LDVA 88	Compétences et tarification : Hygiène alimentaire	Q DEM SD 01
Date de rév. : 15/11/2023	Indice de rév. : 19	Fiche N°02 Page : 3/8 Date d'appl. : 02/01/2024

Stade de la production

Code	Matrices alimentaires		Critères (en germes/g ou ml)						Remarques	Tarif (€ HT)	
			Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *	Escherichia coli β-glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Coliformes présumés à 30°C (NF V08-050) *	Coliformes à 44°C (NF V08-060) *	Salmonella (BRD 07/11-12/05) *			Listeria mono. (BRD 07/4-09/98-recherche) * (BRD 07/5-09/01-dénombrement) *
VOL	Volaille ou lapin entier			5 000	10 000			Non détecté dans 25g		(2)	42.89
SAC	Saucisse à cuire type chipolata ou merguez		100 000 ⁽¹⁾	500	500			Non détecté dans 10g	Non détecté dans 25g		72.31
CRP	Crèmes pasteurisées					10		Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g		72.31
LPT	Laits de consommation pasteurisés		1 000			1		Non détecté dans 25ml	Non détecté dans 25ml		72.31
FCR	Fromages au lait cru			10 000	100 000			Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g		72.31
FPA	Fromage lait pasteurisé affiné			100	100			Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g		72.31
FPN	Fromage lait pasteurisé non affiné			10	100			Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g		72.31
YRT	Yaourt					10			Non détecté dans 25g		36.76
LCRB	Laït cru bovin	(arrêté du 13/07/12)	50 000					Non détecté dans 25ml	100		44.25
LCROV	Laït cru ovin/caprin		500 000		10						

Code	Matrice alimentaire	Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1) *	Escherichia coli β-glucuronidase + (NF ISO 16649-2) *	Coliformes présumés à 30°C (NF V08-050) *	Staphylocoques à coagulase + à 37°C (NF EN ISO 6888-2) *		Salmonella (BRD 07/11-12/05) *	Listeria mono. (BRD 07/4-09/98) *	E.coli O157 :H7 (méthode interne)	Phosphatase (A.M. du 03/01/85)	Tarif (€ HT)
FUSA	Fromages pour export USA (3)(4)		m=10 M=100 c=2		Fromages affinés m=100 M=1000 c=2	Fromages frais m=10 M=100 c=2	Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g	Négatif dans 1g ou 1 ml	206.02
FCR5	Fromages au lait cru (série de 5)(3)		100 000		10 000		Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g			149.53
CRP5	Crèmes pasteurisées (série de 5)			10			Non détecté dans 5x5g	Non détecté dans 5x5g			78.38
LPT5	Laits pasteurisés (série de 5)	1 000		1			Non détecté dans 5x5ml	Non détecté dans 5x5ml			109.62

(2) Recherche des entérotoxines staphylococciques si le critère Staphylocoques à coagulase positive est supérieur à 10⁵ UFC/g (sous-traitance)

(3) Les prises d'essai pour les dénombrements sur les fromages se font à cœur, sauf en cas de demande contraire du client

(4) Selon note DGAL/SDSSA/SDSAEI/ N2009-8109 du 25/03/2009 modifiée par la note 2012-8149 du 11/07/2012

* : Analyse accréditée COFRAC

Sur demande du client, les critères FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) seront appliquées. Référentiel disponible sur www.labo.vosges.fr onglet Hygiène alimentaire. Les tarifs analyses élémentaires cumulés s'appliquent.



LDVA 88	Compétences et tarification : Hygiène alimentaire	Q DEM SD 01
Date de rév. : 15/11/2023	Indice de rév. : 19	Fiche N°02 Page : 4/8 Date d'appl. : 02/01/2024

Tarifs LDVA88 – Analyses élémentaires (analyses à la carte)

Code	Analyses	Analyse COFRAC	Méthodes	Tarif (€ HT)
PREP	Préparation échantillon (à ajouter à toute analyse à la carte)	-	-	4.62
LISTV	Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/4-09/98	33.46
CHNL	Chiffonnette Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/4-09/98	33.46
LISTH	Listeria monocytogenes (recherche négative, méthode iso)	Oui	NF EN ISO 11290-1	49.98
DENLIST	Dénombrement Listeria monocytogenes (méthode validée)	Oui	BRD 07/5-09/01	12.27
DENLISTH	Dénombrement Listeria monocytogenes (méthode iso)	Oui	NF EN ISO 11290-2	23.99
CFLM	Confirmation identification Listeria monocytogenes	Oui	NF EN ISO 11290-1	18.69
SALMV	Salmonelle (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/11-12/05	16.18
CHNS	Chiffonnette Salmonelle (recherche négative, méthode validée)	Oui	BRD 07/11-12/05	16.18
SALMH	Salmonelle (recherche négative, méthode iso hors annexe D)	Oui	NF EN ISO 6579-1	41.99
CFSAL	Confirmation Salmonelle sans sérotypage (Salm. Spp)	Oui	NF EN ISO 6579-1	24.52
STSA	Sous-traitance sérotypage Salmonelle ANSES	-	-	98.06
STAPH	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	Oui	NF EN ISO 6888-2	10.43
ECOLI	Escherichia coli β-glucuronidase positive	Oui	NF ISO 16649-2	9.56
COLI30	Coliformes présumés à 30°C	Oui	NF V08-050	5.75
COLI44	Coliformes à 44°C	Oui	NF V08-060	5.75
ENTERO	Entérobactéries présumées à 30°C ou 37°C	Oui	NF V08-054	5.75
ASR	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C (en tubes)	Oui	NF V08-061	4.92
MESO	Microorganismes aérobies mésophiles à 30°C	Oui	NF EN ISO 4833-1	6.25
CAMPY	Dénombrement Campylobacter spp.	-	Méthode validée NF Validation	23.10
CFCAMP	Confirmation Campylobacter spp.	-	NF EN ISO 10272-2	21.95
LACT	Bactéries lactiques	-	NF ISO 15214	7.23
PSEUDO	Pseudomonas spp. présomptifs	-	NF EN ISO 13720	13.28
PHOS	Phosphatase	-	A.M. du 03/01/85	13.48
BACERE	Bacillus cereus présomptifs	Oui	NF EN ISO 7932	15.32
E157H7	Recherche E. coli O157:H7	-	Méthode interne	43.00
STAB	Contrôle de stabilité des produits appertisés (sur 3 unités d'un même lot) avec dénombrement mésophiles	-	NF V 08-408 modifiée	55.16
SUPCOQ	Supplément préparation coquillage (unité)	-	-	11.99
SUPBEUR	Supplément préparation beurre (unité)	-	-	8.00
DPH	Détermination du pH	-	-	7.00
CPH	Composés polaires sur huiles de friture	-	-	6.18

Analyses de surface

Code	Remarques	Dénombrement	Tarif (€ HT)
ANSM 1	1 ^{ère} analyse de surface	Microorganismes aérobies à 30°C	12.16
ANSM 2	Analyse de surface (à partir de la 2 ^{ème})	Microorganismes aérobies à 30°C	4.66
ANSC	Analyse de surface	Coliformes à 30°C ou	9.34
		Coliformes thermotolérants à 44°C	

Analyses de miels

Type de prestation	Paramètre	Méthode	Prix HT(€)
Frais de dossier			3.00
Analyse par paramètres	Conductivité	Conductimétrie	4.76
	Couleur	Lovibond	3.57
	Humidité	Réfractométrie	3.57
	pH	pH-métrie	4.76
	HMF	Spectrophotométrie	10.60
Tarif concours	5 paramètres (+ analyses pollinique et sensorielle)		- 30 % sur tarif normal
Analyse pollinique	Sous-traitance		Tarif sous-traitant + frais d'envoi
Analyse organoleptique			7.07

Tarifs LDVA88 – Prestations annexes du laboratoire

Prestations	Remarques	Tarif (€ HT)	
Frais de dossier	A chaque collecte ou dépôt au laboratoire	3.00	
Supplément envoi papier	Par courrier	5.00	
Sous-traitance (envoi vers d'autres laboratoires)	Conditionnement	Colis normal	5.00
		Colis isotherme	10.00
		Colis matière infectieuse	40.00
	Frais d'envoi (colissimo, chronopost selon urgence)		Tarif postal en vigueur
Analyse d'eau	Sous-traitance LDVH 70	Tarif LDVH70	
Prélèvement d'eau	Pour potabilité	Tarif LDVH70	

Tarifs déplacements

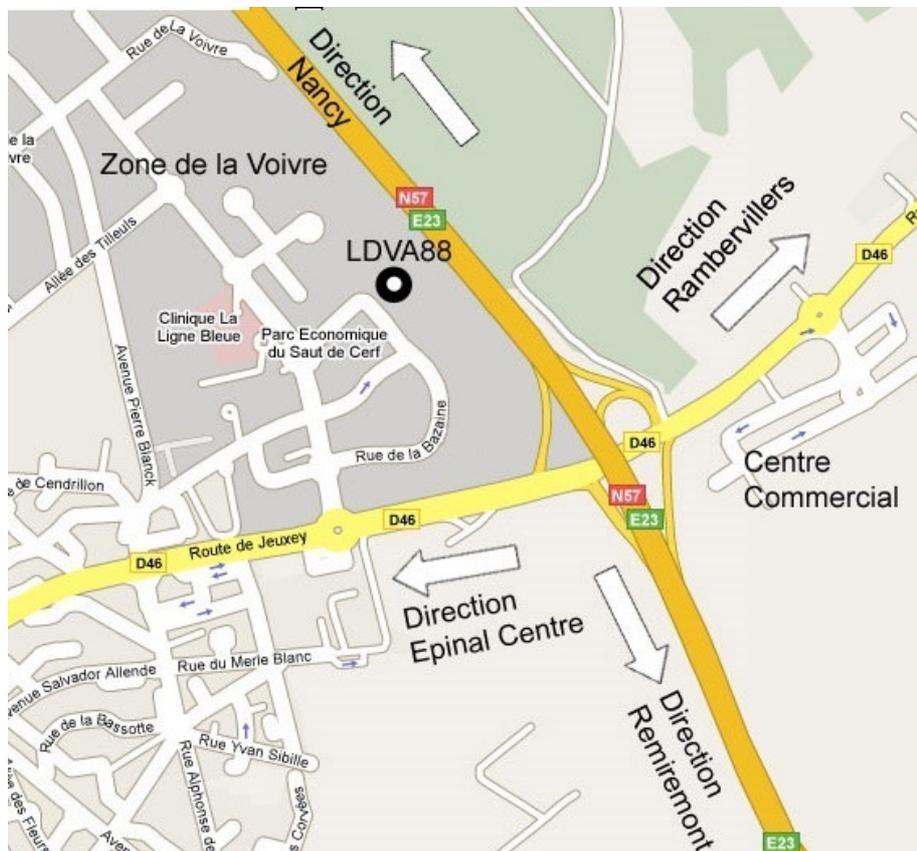
Type de déplacement	Zone géographique	Remarques	Tarif (€ HT)
Tournée de collecte	Agglomération d'Epinal	Par passage	10.40
		En forfait mensuel	19.87
	Département des Vosges	Par passage	14.21
	Zone extérieure au Département	Par passage	28.88
Requête express hors tournée Formation, conseil et audit	Département des Vosges	Par passage	Majoration de 100 % sur tarif applicable à la zone
	Zone extérieure au Département	Par passage	Tarif kilométrique 0,69 € du km réel

Formation, conseil et audit

Type de prestation	Tarif (€ HT)		
Formation en restauration collective			
 processus certifié 			
Nos formations se déclinent en Inter ou en Intra selon les modules :			
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante : ACTIONS DE FORMATION			
Formation en intra = formation dédiée au personnel d'une seule structure / entreprise (tarif horaire, sur devis) * Maximum de 12 participants	129.59		
Formation en inter = formation accueillant des personnels de plusieurs structures / entreprises (tarif horaire par participant, sur devis) * Minimum de 6 participants	38.15		
Module 1 : Le monde microbien En inter à Epinal 03 avril 16 octobre	Module 2 : Initiation à l'hygiène en restauration collective	Module 3: Nettoyage et désinfection En inter à Epinal 17 avril 20 novembre	Module 4 : Bonnes pratiques d'hygiène Sécurité sanitaire des aliments En inter à Epinal 27 juin 12 décembre
Module 5 : Collège - Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – niveau 1	Module 6 : Collège - Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – niveau 2	Module 7 : Maîtrise de l'hygiène en cuisine satellite	Module 8 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire En inter à Epinal 30 mai 07 novembre
Autres thématiques de formation disponibles sur demande			
<div style="display: flex; align-items: center;">  <p>Pour la formation de personnes en situation de handicap, il vous suffit de le signaler à notre référent PSH afin d'envisager une prise en charge adaptée.</p> </div>			
Pour toute information complémentaire : ethiebaut@vosges.fr			
Audit (tarif horaire, sur devis) * <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic Hygiène cuisine autonome - Diagnostic Hygiène cuisine satellite - Diagnostic Hygiène cuisine centrale - Diagnostic Plan de Maîtrise Sanitaire et Traçabilité - Diagnostic Hygiène cuisine traditionnelle 	129.59		
Forfait assistance technique (tarif horaire) *	82.47		
Frais de dossier	3.00		

* tarif déplacement en supplément

LDVA 88	Compétences et tarification : Hygiène alimentaire	Q DEM SD 01
Date de rév. : 15/11/2023	Indice de rév. : 19	Fiche N°02 Page : 7/8 Date d'appl. : 02/01/2024



Laboratoire Départemental Vétérinaire et Alimentaire des Vosges

Parc économique du Saut-le-Cerf
 48 rue de la Bazaine
 BP1027
 88050 EPINAL Cedex 09

Tél. : 03.29.38.21.40 labo@vosges.fr - www.labo.vosges.fr

Horaires d'ouverture : 8h-12h30 13h30-17h du lundi au vendredi

LDVA 88	Compétences et tarification : Hygiène alimentaire	Q DEM SD 01
Date de rév. : 15/11/2023	Indice de rév. : 19	Fiche N°02 Page : 8/8 Date d'appl. : 02/01/2024