

LE LABORATOIRE LABÉO

Pôle d'analyses et de recherche de Normandie

Vous propose son expertise dans le domaine conchylicole :

VOUS CONSEILLE SUR LA MISE EN APPLICATION DE LA MODIFICATION DE LA RÉGLEMENTATION AU 1^{ER} JANVIER 2017 : mise sur le marché des coquillages vivants

Selon la note DGAL/SDSSA/2016-448 du 30 mai 2016

Lors des autocontrôles microbiologiques, la réglementation maintient le plan à 2 classes avec 1 échantillon analysé.

Le plan à 3 classes avec 5 échantillons doit être appliqué pour :

- la validation de l'efficacité d'un procédé de purification :
 - cas d'une demande d'agrément de purification
 - cas d'une modification de procédé (nouvelle espèce par exemple) ;
- la vérification de la conformité sanitaire d'un lot (en cas de non-conformité du produit notamment), le plan à 3 classes avec 5 échantillons doit être appliqué.

Plan à 2 classes avec 1 échantillon

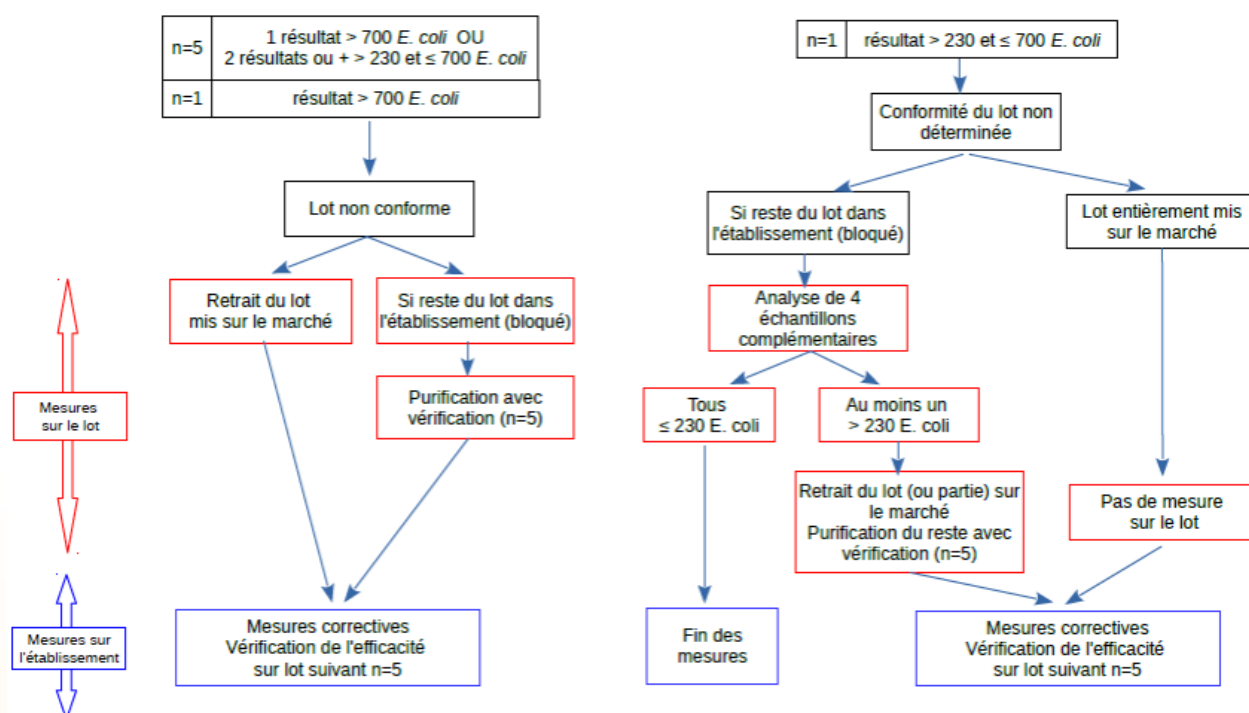
230 E. coli/100gr	
Satisfaisant	Non satisfaisant

Plan à 3 classes avec 5 échantillons*

230 E. coli/100gr	700 E. coli/100gr	
Satisfaisant	Acceptable (c=1/5)	Non satisfaisant (c=1/5)

* Un échantillon est composé de 10 huîtres, par exemple.

Mesure de gestion selon les critères CODEX (DGAL/SDSSA/2017-277) :



Autocontrôle sanitaire des coquillages vivants pour les professionnels de la conchyliculture

DES DÉLAIS D'ANALYSES COURTS

> **Escherichia coli** : résultat en 24H à réception des huîtres, moules, coques et palourdes

NF V 08-106 : Dénombrement des *Escherichia coli* dans les coquillages vivants, technique par impédancemétrie.

> **Salmonelle** : technique avec un résultat négatif en 24H à réception

SPT VIDAS Up Salmonella (SPT) : recherche des salmonelles dans les matrices alimentaires, certifiée AFNOR selon la norme EN ISO 16140-2 comme méthode alternative à la norme ISO 6579-1.

Libération de votre lot le lendemain du prélèvement.

ANALYSES SOUS ACCRÉDITATION

LABÉO est accrédité COFRAC sur son site de Saint-Lô (50). Il est également agréé par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation>



Laboratoire agréé par les Ministères chargés de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement.
Portée de l'agrément, voir site internet de ces ministères.
Accréditation COFRAC N°1-6185. Portée disponible sur www.cofrac.fr



Pour la santé de vos huîtres, vous pouvez consulter notre plaquette « Santé et qualité des produits de la mer »



VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS TECHNIQUES :

- > **Anne-Laure LESAUVAGE** : Chef de service Microbiologie Alimentaire LABÉO Manche (50)
Mail : anne-laure.lesauvage@laboratoire-labeo.fr - Tél. 02 33 75 64 68
- > **Cellule Relation Clientèle** :
Contact : lm-client@laboratoire-labeo.fr - Tél. 09 71 16 53 26



1, route de Rosel - Saint-Contest
14053 CAEN Cedex 4
Tél. 02 31 47 19 19
Fax. 02 31 47 19 00
Contact : labeo@laboratoire-labeo.fr
www.laboratoire-labeo.fr