

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL DE LA COTE-D'OR : analyses de microbiologie alimentaire



Pourquoi faire des analyses microbiologiques ?

Depuis la mise en place du Paquet Hygiène (règlementation européenne) en 2006, les professionnels de l'agro-alimentaire sont responsables de la sécurité des produits mis sur le marché.

Ils ont pour cela le choix des moyens à mettre en œuvre mais doivent s'appuyer sur leur Plan de Maîtrise Sanitaire qui comprend la réalisation d'autocontrôles microbiologiques.



Quelles analyses dois-je réaliser ?

Le type, la fréquence et le volume des analyses à réaliser dépendent de votre activité.

Par exemple, nous recommandons à un boucher-charcutier de réaliser au minimum une analyse de produit alimentaire et une analyse de surface par trimestre.



Comment faire parvenir mes prélèvements au laboratoire ?

2 options :

- notre préleveur vient directement chez vous ramasser les produits et faire les analyses de surface. Pas besoin de nous contacter, c'est nous qui prévoyons le passage selon la fréquence souhaitée
- vous passez au laboratoire déposer vos échantillons pendant les heures d'ouverture

Que se passe-t-il si mes résultats sont insatisfaisants ?

- Pour un **critère d'hygiène des procédés**, le rapport d'analyses indique que les résultats sont insatisfaisants. Vous devez ouvrir une action corrective. Le laboratoire peut vous accompagner pour identifier les causes possibles du résultat.
- S'il s'agit d'un **critère de sécurité**, le produit peut présenter un risque pour la santé du consommateur. Le laboratoire vous prévient par téléphone, vous accompagne pour identifier les causes possibles du résultat et vous rappelle vos obligations d'information à l'administration le cas échéant. Ces informations sont également indiquées sur votre rapport d'analyses.



Comment puis-je consulter mes résultats ?

- Extranet** : vous vous connectez à l'aide d'un identifiant et d'un mot de passe et consultez tous vos résultats avec un historique de 5 ans. Vous avez accès aux résultats au fur et à mesure et au rapport complet dès sa validation.
- Envoi papier avec frais de 1,24€ par rapport d'analyses.

Quelles sont les garanties de la qualité des résultats ?

Les analyses du laboratoire sont réalisées sous accréditation **Cofrac**, tous les éléments intervenants dans le processus d'analyse sont maîtrisés, des comparaisons interlaboratoires sont réalisées régulièrement.

Quelles sont les autres prestations du laboratoire ?

- Formations en hygiène alimentaire** : notre catalogue de formations est disponible sur le site internet du laboratoire :



<https://laboratoire.cotedor.fr/domaines-activiteprestations-complementaires/formations-en-hygiene-alimentaire>

- Audits hygiène** : nos auditeurs viennent observer votre activité et relèvent les points à améliorer selon une grille d'audit prédéfinie. Un compte-rendu vous est fourni.



Où sommes-nous ?

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL DE LA COTE-D'OR
2ter, rue Hoche
CS 71778
21017 DIJON Cedex



Comment nous contacter ?

Par téléphone 03 80 63 67 70 et demandez :

- Service clients
- Service microbiologie alimentaire pour une question technique

Par mail : laboratoire.departemental@cotedor.fr

Horaires d'ouverture

- du lundi au jeudi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30
- le vendredi jusqu'à 16 h 30
- le samedi de 8 h 30 à 11 h 30