

Envoyé en préfecture le 04/02/2019

Reçu en préfecture le 04/02/2019

Affiché le

**SLOW**

ID : 042-214201865-20190131-DEL\_2019\_009-DE



## TERANA LOIRE

### Convention n° COHA CONV1947/1 :

#### Collecte et analyses en Hygiène Alimentaire

Entre :

**MAIRIE DE RIVE DE GIER**

*Rue de l'Hotel de Ville*

**POUR LE GROUPE JEAN MOULIN**

**PLACE DE LA LIBERTE**

**42800 RIVE DE GIER**

**Site de prélèvement : ECOLE VICTOR HUGO**

Ci-après désigné « l'établissement »

Et :

**TERANA LOIRE**

**7 Avenue Louis Lépine, Z.I de Vaure**

**42605 Montbrison**

**04 77 58 28 05**

**loire@labo-terana.fr**

Représenté par Jean-Louis MOREAU, Directeur, ou Jordan CASTEX, responsable d'hygiène alimentaire, dûment habilités par la délibération de l'Assemblée Générale du GIP TERANA portant délégation de signature, du 11 juillet 2017.

Ci-après désigné « **TERANA 42** »



Accréditation n°1-6124

Portée disponible sur

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## Article 1 : Collecte

La collecte des échantillons est soit effectuée par TERANA 42 ou les prélèvements l'établissement lui-même selon une fréquence définie avec l'établissement.

Envoyé en préfecture le 04/02/2019  
Reçu en préfecture le 04/02/2019  
Affiché le  
Sont acheminés à TERANA 42 par  
ID : 042-214201865-20190131-DEL\_2019\_009-DE

Si l'établissement réalise l'échantillonnage, il s'engage à respecter les recommandations liées à la réalisation des prélèvements ainsi que les indications suivantes :

**Représentativité :** L'échantillon prélevé doit être représentatif du produit fabriqué et/ou du mode de distribution. Le prélèvement doit être réalisé avec du matériel stérile ou à défaut, parfaitement propre et sec. Le prélèvement ne doit pas modifier les caractéristiques du produit.

Les prélèvements de surface doivent être réalisés à des endroits permettant une représentativité satisfaisante de la surface à contrôler.

**Quantité :** TERANA 42 doit disposer au minimum d'un échantillon de **100 g** minimum qui peut être fourni par une ou plusieurs unités. Tout prélèvement n'ayant pas la quantité requise sera refusé.

Cas particuliers :

- Échantillon liquide ou semi liquide : 200 ml minimum, il est important de ne pas remplir le flacon pour une bonne homogénéisation.
- Conserves : 3 unités d'un même lot.
- Peaux de cou de poulet : 5 x 3 unités de peau (5 x 30 g minimum). **IMPORTANT :** prendre contact avec le laboratoire pour définir la logistique d'acheminement (délais de traitement après le prélèvement inférieur à 48h).

## Article 2 : Conditionnement et transport

TERANA 42 fournit les emballages stériles nécessaires au conditionnement du produit nu. Si le contenant de prélèvement n'est pas fourni par TERANA 42, il doit être adapté au produit à analyser et permettre d'éviter toute contamination.

Les échantillons doivent être acheminés à une température de 1 à 3°C pour les produits frais, inférieure à -15°C pour les produits congelés et à température ambiante pour les produits stables.

Les échantillons doivent être clairement identifiés (nature, nom de l'établissement...).

La responsabilité du transport des échantillons incombe à la personne réalisant l'acheminement du lieu de prélèvement jusqu'à TERANA 42.

## Article 3 : Analyses

**Critères :** En l'absence de spécifications particulières de l'établissement, les analyses mises en œuvre sont celles recommandées par la législation en vigueur relative aux critères microbiologiques.

Les critères microbiologiques appliqués par TERANA 42 diffèrent selon les germes recherchés, les produits et les manipulations subies. Sont indiquées ci-après les sources d'où les critères appliqués sont issus :

- Germes de sécurité : Règlement CE 2073/2005
- Germes d'hygiène des procédés - produits manipulés dans l'établissement : Saisine n°2007-SA-0174. Interprofession de la restauration (SNARR, SNRPO, SNRC, SNRTC, SYNHORCAT,...) Interprofession Charcuterie Traiteur artisanal, Organisateur de réception du 16/07/2009 + Validation des durées de vie des produits de charcuterie CEPROC (Données IFIP/PIT)
- Germes d'hygiène des procédés - produits non manipulés dans l'établissement : Interprofession de la distribution (FCD) ; critères applicables aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel)
- Germes d'hygiène des procédés - produits non manipulés dans l'établissement : Interprofession de la distribution (FCD) ; critères applicables aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon « à la coupe » et en atelier en magasin
- Germes d'hygiène des procédés - produits avicoles Interprofession de la fédération des industries avicoles (FIA)

Les grilles des critères microbiologiques sont disponibles auprès de TERANA 42 sur simple demande

TERANA 42 assure une veille réglementaire et juridique et adapte ses services au contexte législatif pendant toute la durée de la présente convention.

**Méthodes :** Les analyses sous accréditation sont effectuées uniquement selon les exigences normatives en vigueur. Seules les méthodes indiquées sur la portée ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr), numéro 1-6124) seront réalisées sous accréditation.

Des analyses supplémentaires peuvent être réalisées par TERANA 42 sur demande de l'établissement. Elles sont enregistrées sur les demandes d'analyses en vigueur au laboratoire.

Sauf demande particulière de l'établissement, TERANA 42 se réserve le choix des méthodes utilisées.

La liste des méthodes mise en œuvre par TERANA 42 est définie en annexe 1. En cas de modification des méthodes utilisées par TERANA 42, l'établissement en sera informé.

**Réalisation :** Les échantillons frais arrivant à TERANA 42 sont analysés dans les 24 heures suivant la réception. S'ils ne peuvent pas être analysés dans ce délai (week-end, jours fériés, surplus d'activité...), les échantillons frais seront congelés, et l'analyse sera démarrée ultérieurement. Dans ce cas, la congélation sera mentionnée sur le rapport d'analyse par la phrase « L'échantillon a été congelé par le laboratoire, ce qui peut entraîner une modification de la flore bactérienne ».

Les échantillons congelés arrivant au laboratoire sont généralement analysés dans les 24 heures suivant la réception mais l'analyse peut être différée.

Ne sont pas congelés sauf indication contraire : les produits stables (saucisson sec, conserves...), les produits laitiers et les produits ayant une DLC indiquée sur l'emballage (si l'analyse peut se faire avant cette DLC (week-end, jours fériés, surplus d'activité...)) le client est contacté pour définir si l'analyse est réalisée ultérieurement ou annulée.

A TERANA 42, les échantillons sont conservés en chambre froide positive pour tous les produits exceptés les produits congelés qui sont conservés à une température inférieure à -15°C excepté demande particulière de l'établissement.

Dans le cadre d'une étude de vieillissement, il est nécessaire de réaliser plusieurs analyses pour suivre l'évolution microbiologique : une à J0, une à 1/3 DLC, une à 2/3 DLC et une à DLC+2. En fonction de la longueur des DLC, il est possible de ramener le total à 3 voire 2 analyses, à savoir que si une analyse intermédiaire n'est pas satisfaisante l'analyse suivante n'est pas réalisée. Une rupture de la chaîne du froid pourra être réalisée à 8-10°C aux 2/3 de la DLC afin être plus fidèle sur les conditions de stockage chez le consommateur (sans frais supplémentaires). **IMPORTANT :** Pour toute validation de DLC, l'établissement contactera TERANA 42 au préalable pour définir les modalités.

- En cas de présence de *Salmonella*, un typage pourra être réalisé au laboratoire ou envoyé en sous-traitance et des frais supplémentaires seront facturés après avoir prévenu l'établissement.

- En cas de dénombrement de *staphylocoques coagulase* + supérieur à 100 000/g, l'établissement sera contacté en vue d'une recherche d'entérotoxines staphylococciques si la quantité d'échantillon le permet et des frais supplémentaires seront facturés.

## Article 4 : Résultats et conclusion

Les résultats sont adressés à l'établissement par écrit dès la fin de la réalisation des analyses.

En cas de résultats non conformes pour un critère de sécurité, le laboratoire TERANA 42 contactera l'établissement par le biais d'un courrier. Ces résultats doivent être communiqués à l'autorité administrative DD(CS)PP (article L 201-2 du Code rural et de la pêche maritime) par l'établissement.

Une déclaration de conformité vis à vis des critères est renseignée (sauf si opposition client ou cahier des charges) sous forme de conclusion :

- Si aucun dépassement des critères d'analyse n'est observé, l'échantillon est déclaré conforme.
- Si un ou plusieurs critères est dépassé, l'échantillon est déclaré non conforme.

Le laboratoire ne réalise pas d'avis et interprétations.

## Article 5 : Facturation

Les tarifs de l'ensemble des prestations de TERANA 42 sont présentés en annexe 1. Tout paramètre analysé sera facturé.

Les tarifs fixés par la présente convention sont révisés au maximum une fois par an par l'Assemblée Générale du GIP TERANA et sont communiqués à l'établissement.

L'établissement reçoit d'abord un relevé de prestations en même temps que le rapport d'analyse, puis ultérieurement un avis de sommes à payer émanant de la Paierie Départementale du Puy-De-Dôme.

## Article 6 : Durée

La présente convention prendra effet au 01/01/2019.

La présente convention est valable jusqu'au 02/01/2025, soit sur une durée de 3 ans renouvelable tacitement une fois pour 3 ans supplémentaires.

Elle est résiliable par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant un préavis de trois mois.

Les conditions générales de vente de TERANA 42 sont définies dans l'annexe 2.

Fait en 2 exemplaires, à Montbrison, le 16/11/2018.

**Le responsable de l'établissement**  
**Mention manuscrite « lu et approuvé » signature et cachet**

**Direction TERANA 42**



Facturation	Méthode	Tarifs catalogue	Remise	Total
Audit Flash (tarification horaire)	/	147.00€	0%	147,00€
Forfait analyse bactériologique alimentaire	/	60.00€	10%	54,00€
Forfait analyse stabilité de conserves	NF V 08-408	45.00€	0%	45,00€
Forfait contrôle air ambiant	/	6.00€	0%	6,00€
Forfait contrôle lame de surface en 1 point	/	6.00€	0%	6,00€
Forfait contrôle nettoyage des mains	/	6.00€	0%	6,00€
Forfait contrôle Salmonella ou Listeria en 1 point	/	35.00€	0%	35,00€
Forfait peaux de cou de poulet (5 unités)	/	265.00€	0%	265,00€
Frais de collecte	Méthode interne	15.00€	0%	15,00€
Frais de déplacement kilométriques (audit)	/	1.31€	0%	1,31€
Frais de dossier	Méthode interne	4.80€	0%	4,80€

Paramètres	Méthode(s) d'analyse
Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices (et spores)	NF V08-061 ou NF EN ISO 7932
<i>Bacillus cereus</i> (et spores) présomptifs	AES 10/10-07/10 ou
Bactéries lactiques	NF ISO 15214
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937
Coliformes à 37°C	BIO 12/20-12/06 ou NF EN ISO 4832
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060
<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ -glucuronidase positive	BIO 12/05-01/99 ou BIO 12/19-12/06 ou NF ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2
Micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1
<i>Enterobacteriaceae</i>	3M 01/06-09/97 ou NF EN ISO 21528-2
Levures et moisissures	NF V08-058 ou V08-059
<i>Pseudomonas</i> présomptifs	NF EN ISO 13720
Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	AES 10/05-09/06 ou NF EN ISO 11290-2
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	AES 10/03-09/00 NF EN ISO 11290-1
Recherche de <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 ou NF EN ISO 6579-1
Dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp.	ISO/TS 10272-2 – analyse réalisée par TERANA 63

Pour toute autre prestation ne figurant pas sur cette convention, merci de prendre contact avec le laboratoire.

Dans le document ci-dessous, le terme « client » désigne l'établissement signataire de la présente convention.

Les présentes conditions générales de vente régissent les relations contractuelles entre TERANA et le client.

### 1- TARIFS

Les tarifs de TERANA sont fixés par délibération de l'assemblée générale du GIP TERANA. L'ensemble des méthodes et tarifs pour chaque site peut être communiqué sur demande à titre informatif.

Les documents suivants ont valeur contractuelle :

- les conventions et contrat signés par le client et le laboratoire
- les devis approuvés par le client
- les fiches de demande d'analyses visées par le client (pour les échantillons apportés directement au laboratoire).

### 2- CONDITIONS D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS

Lorsque le prélèvement est réalisé par le client et/ou expédié ou déposé par le client, il est sous sa responsabilité notamment en ce qui concerne la conformité et la représentativité des échantillons, le respect des exigences en matière de conditionnement, de température, de conservation et de délai de transport (décrits dans les documents à valeur contractuelle).

TERANA pourra refuser d'analyser ou émettre des réserves sur les rapports des échantillons qui ne satisferaient pas aux exigences en matière de prélèvement, conditionnement et acheminement (température et délais de transport). Le laboratoire contactera alors le client pour lui en faire part et décider avec lui de la suite à tenir.

### 3- ANALYSES

La liste des analyses et des méthodes utilisées au laboratoire et des paramètres accrédités est communiquée et/ou disponible sur simple demande au laboratoire ou sur le site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).

En l'absence d'indications précises, TERANA proposera les méthodes d'analyses adaptées au besoin du client.

Le libellé des analyses sous accréditation est précédé d'un symbole sur les rapports d'analyse. Lorsque le logo COFRAC apparaît sur le rapport d'analyse, cela signifie qu'au moins un paramètre a été analysé sous accréditation.

Les incertitudes n'apparaissent pas sur les rapports et ne sont pas prises en compte dans la déclaration de conformité. Elles sont disponibles sur simple demande.

### 4- SOUS TRAITANCE

Le laboratoire n'effectue pas de sous-traitance sauf en cas de situation exceptionnelle (ex : panne d'appareil, rupture de stocks de réactifs...). Le client en est alors informé et l'identité du sous-traitant lui est communiqué. Les laboratoires sous-traitants sont accrédités COFRAC.

### 5- CONFIDENTIALITE ET IMPARTIALITE

Tout le personnel de TERANA s'engage, dans le respect de la réglementation, à une totale confidentialité et impartialité.

### 6- RECLAMATION

Toute réclamation sur un résultat devra être notifiée au laboratoire sous un délai maximum de 15 jours. La procédure de traitement des réclamations est disponible sur simple demande.

Toute réédition à la demande du client, d'une facture ou d'un rapport d'analyses pourra donner lieu à une facturation forfaitaire de 20€.

### 7- MODALITES DE PAIEMENT

Un avis des sommes à payer est transmis par le Payeur Départemental du Puy de Dôme dans un délai maximum de 2 mois suivant l'envoi des résultats. Le minimum de facturation étant fixé à 12,50 euros HT, TERANA se réserve la possibilité de facturer un complément pour atteindre ce montant.

### 8- UTILISATION DES DOCUMENTS TERANA

Le client n'est pas autorisé à reproduire la marque d'accréditation et son logo sans accord préalable, écrit, de TERANA.

Seuls les documents originaux et les copies certifiées conformes à l'original font foi vis-à-vis des tiers. Aucune modification ou altération ne pourront être portées sur ces documents après communication. La reproduction d'un document établi par TERANA n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Toute autre forme de référence aux prestations de TERANA doit faire l'objet d'un accord préalable du laboratoire.

### Annexe 3 - Planning de collecte

Envoyé en préfecture le 04/02/2019  
 Reçu en préfecture le 04/02/2019  
 Affiché le   
 ID : 042-214201865-20190131-DEL\_2019\_009-DE

Dans le document ci-dessous, le terme « client » désigne l'établissement signataire de la présente convention.

Le client apporte les échantillons au laboratoire

Le client souhaite bénéficier du système de collecte par les différentes tournées du laboratoire

→  Au domicile du client - Préciser l'adresse (si différent de l'adresse du signataire) :

.....

→  Au vétérinaire - Préciser l'adresse :

.....

Transmission des résultats/facturation : à l'Etablissement ou autre :

.....

Transmission des résultats par mail : .....@.....

Transmission des résultats par fax : .....

Le client module directement le nombre d'analyses par la **fréquence** et le **plan d'échantillonnage** (n=1, n=2, ... n=5) souhaités. Les tableaux ci-dessous permettent d'établir un planning d'analyse pour chaque type de prestation. Noter pour chaque prestation le nombre d'échantillons à analyser pour le mois concerné (voir correspondance mois-numéro ci-dessous) ; laisser la case vide pour l'absence de contrôles.

Mois	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Octo	Nov	Déc
Numéro	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12

Si vous êtes déjà client dans notre établissement, ci-dessous le planning prévu, à vérifier :

	04
Analyse bactériologique alimentaire	2
Contrôle de surfaces	2

Si vous souhaitez d'autres prestations, ou s'il s'agit de votre première convention, merci de compléter ce tableau :

Mois	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Octo	Nov	Déc
<b>Prestations courantes</b>												
<b>Analyse bactériologique alimentaire</b>												
<b>Contrôles de surface</b>												
<b>Autres prestations Alimentaires</b>												
<b>Contrôle nettoyage des mains</b>												
<b>Contrôle surface <i>Listeria</i></b>												
<b>Contrôle surface <i>Salmonella</i></b>												
<b>Tests de stabilité de conserves</b>												
<b>Peau de cou de poulet (T63)</b>												
<b>Autre prestation*</b>												
<b>Formation – Audit Flash</b>												
<b>Audit Flash (en nombre d'heures)</b>												

208349046310000110610



Envoyé en préfecture le 04/02/2019  
Reçu en préfecture le 04/02/2019  
Affiché le  
ID : 042-214201865-20190131-DEL\_2019\_009-DE



## TERANA LOIRE

### Convention n° COHA CONV1947/1 :

#### Collecte et analyses en Hygiène Alimentaire

Entre :

**MAIRIE DE RIVE DE GIER**  
*Rue de l'hôtel de ville*  
**POUR LE GROUPE JEAN MOULIN**  
**PLACE DE LA LIBERTE**

**42800 RIVE DE GIER**

**Site de prélèvement : ECOLE VICTOR HUGO**

Ci-après désigné « l'établissement »

Et :

**TERANA LOIRE**  
**7 Avenue Louis Lépine, Z.I de Vaure**  
**42605 Montbrison**  
**04 77 58 28 05**  
**loire@labo-terana.fr**

Représenté par Jean-Louis MOREAU, Directeur, ou Jordan CASTEX, responsable d'hygiène alimentaire, dûment habilités par la délibération de l'Assemblée Générale du GIP TERANA portant délégation de signature, du 11 juillet 2017.

Ci-après désigné « **TERANA 42** »



Accréditation n°1-6124

Portée disponible sur

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)