
Conditions générales

Version 01 du 30/10/25

Les prélèvements, couverts par notre portée d'Accréditation COFRAC, et les conditions de transport, sont gérés selon des procédures internes intégrées dans un Système de Management par la Qualité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025.

Ces procédures font référence aux documents suivants :

- NF EN ISO 7218 : Microbiologie des aliments – Exigences générales et recommandations.
- Règlements CE du Paquet Hygiène
- XP CEN ISO/TS 17728 05/08/15 – Microbiologie de la chaîne alimentaire – Techniques de prélèvements pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments.
- NF EN ISO 707 – Lait et produits laitiers – lignes directrices pour l'échantillonnage ;
- NF EN ISO 19458 – Qualité de l'eau - Echantillonnage pour analyse microbiologique ;
- FD T90-520 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux en application du code de la santé publique ;
- FD T90-521 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux de piscines et baignades en application du code de la santé publique ;
- FD T90-522 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour la recherche de Legionella dans les eaux ;
- Les différentes normes d'analyses si besoin.

☛ Délais de mise en analyse, à compter du jour de prélèvement :

Aliments : dès le lendemain des prélèvements, sauf pour les échantillons avec étude de durée de vie microbiologique ou contrôle de stabilité ou essais spécifiques demandés par le client. Conformément aux normes en vigueur, les aliments ne sont pas congelés avant analyse, ni après analyse, sauf aliments consommés à l'état congelé.

En cas de WE et/ou jour férié intercalé, les échantillons alimentaires ne seront plus congelés avant analyse, sauf si congelés au préalable par vos soins (un échantillon recueilli en froid positif sera maintenu en froid positif).

Recherche de *Legionella* et *Legionella pneumophila* : le plus rapidement possible, et au maximum le surlendemain des prélèvements, en cas de réception tardive d'échantillons liée à un événement imprévisible, selon les termes de la norme NF T 90-431 en vigueur.

Autres paramètres microbiologiques des eaux : idéalement le jour même, dans un délai maximum de 12 heures suivant le prélèvement. Au-delà, et au plus tard le lendemain (selon le délai de rapatriement, en ayant recours ou non à un transporteur express), les paramètres seront rendus hors accréditation COFRAC (exception pour le paramètre spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices qui pourra être rendu sous accréditation COFRAC).

Règle générale relative à l'usage de la marque COFRAC :

Le laboratoire CERES s'engage à respecter la norme NF EN ISO/IEC 17025 ainsi que les documents du COFRAC pour tous les couples paramètres – méthodes présents dans sa portée d'accréditation (portée disponible sur www.cofrac.fr - Accréditation N° 1-1875).

Bien que nous nous engagions à réaliser les analyses des paramètres de notre portée sous accréditation, certains événements (logistique, technique...) peuvent nous contraindre à sortir de l'accréditation. **Dans ce cas, les rapports des résultats sont par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.**

En effet, les échantillons étant soumis à des critères d'acceptation avant la mise en analyse (conditions de transport, T°C à réception, masse/volume, délais de mise en analyse...), si nous constatons un dysfonctionnement en termes de délais de mise en analyse et/ou de température de conservation des échantillons (selon normes correspondantes), les analyses pourront être réalisées hors accréditation COFRAC pour les paramètres concernés.

Dans ce cas, vous pourrez voir apparaître « méthode interne hc », à la place de la référence de la méthode sur laquelle nous sommes accrédités COFRAC, bien que nous ayons réalisé l'analyse de la même manière ; il s'agit d'une exigence du COFRAC (norme GEN REF 11, accessible sur www.cofrac.fr).

Le terme « méthode interne hc » est strictement réservé à ce cas de figure. En revanche, le terme « méthode interne » concerne des analyses en dehors du contexte prévu ci-dessus (méthode développée par le laboratoire).

Dans le cas d'une demande liée à une autorité de tutelle (ARS, DDETSPP, préfecture, etc.), ou de la nécessité d'analyses juridiquement opposables (permis de construire, etc.), nous veillerons à informer le client au plus vite de dysfonctionnement éventuel afin de décider de la possibilité ou non de rendre un résultat hors accréditation.

De tout ce qui précède, le client déclare être parfaitement informé de ces conditions et les accepte sans réserve.

☞ **Délai d'envoi des résultats**, après la mise en analyse (à titre indicatif) :

- Dès 7 jours ouvrables pour les analyses alimentaires, hors DVM.
- Légionelles : alerte possible dès J + 5 (résultats provisoires), validation dès J+10 à + 15 en fonction de la présence ou non de *Legionella*.
- Dès 5 jours ouvrables pour les analyses de potabilité.

Dans tous les cas le nécessitant (critères de sécurité, limites de qualité à **caractère sanitaire**, *Legionella pneumophila* > 1 000 UFC/l), vous serez alerté en temps réel.

ASSISTANCE / CONSEILS

Les rapports d'analyses vous délivrent une déclaration de conformité : **résultats conformes ou non par rapport à des exigences réglementaires ou autres.**

Si vous avez besoin d'un avis, d'une interprétation complémentaire, vous pouvez nous solliciter par téléphone. Nous pourrions ainsi vous conseiller dans l'interprétation des résultats, l'orientation des actions préventives et/ou correctives et ce, dans la limite de nos connaissances.

Pour toute demande particulière de **prélèvements**, hors prévisionnel, merci de contacter **M. Thomas HALL**, Responsable Service prélèvements - t.hall@lab-ceres.com, ou **Mme Mathilde EYRAUD**, Responsable adjointe Service prélèvements – m.eyraud@lab-ceres.com.

DONNEES GENERALES

Acceptation des échantillons, réserves : pour tout échantillon dont les critères d'acceptation ne sont pas satisfaisants (critères apparaissant au dos des fiches de prélèvements à renseigner) ou en cas d'événements particuliers (pouvant impacter par exemple le délai, la température de conservation...), le laboratoire CERES se réserve le droit de refuser l'échantillon, d'émettre des réserves quant aux résultats, de retirer la référence à l'accréditation sur le rapport, de ne pas rendre une déclaration de conformité.

De plus, les informations transcrites sur toute fiche de prélèvement, recensées par le technicien préleveur ou par le client si celui-ci réalise prélèvement ou y participe, sont réputées justes dès lors que la fiche de prélèvement est visée par un représentant de l'établissement.

Incertitudes de mesure : sauf exigences réglementaires et/ou normatives, il n'est pas tenu compte des incertitudes de mesure pour la déclaration de conformité.

Règles d'usage du logo, marque COFRAC :

Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque COFRAC et/ou sa référence textuelle à l'accréditation, conformément au document COFRAC GEN REF 11 en vigueur (librement accessible sur www.cofrac.fr).

La reproduction par le client des documents émis par le laboratoire CERES, en particulier des rapports, est autorisée.

Le laboratoire CERES ne peut être tenu responsable de toute utilisation abusive de la marque COFRAC par le Client.

Règles d'usage de l'autocollant : un autocollant pourra vous être remis après signature du contrat. Ce dernier vous permettra de faire savoir, à l'affichage, votre engagement dans une démarche d'autocontrôles. En cas d'arrêt des prestations, l'affichage devra être retiré.

Extension des prestations : pour tous besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, entendu au préalable et/ou lors des interventions, les fiches de prélèvements feront office d'acceptation (revue de contrat) par le visa d'un représentant de l'établissement.

Modalités de Règlement : un règlement avant passage et/ou envoi des rapports d'analyses peut être demandé.

Règlement de préférence par **prélèvement bancaire SEPA** (autorisation à renseigner en annexe 1) à date d'échéance ou selon un principe d'étalements périodiques.

Conformément à l'article L. 441-6 du code de commerce (Décret N°2012-1115 du 2 octobre 2012), tout retard de paiement (au-delà de 30 jours réception facture) entraîne de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une **indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement** par facture. En cas de litige et/ou retard de paiement, les prestations pourront être suspendues jusqu'à régularisation de la situation. Dans ce cas, le client supportera seul les responsabilités réglementaires lui incombant et le laboratoire CERES sera dégagé de toute responsabilité directe ou indirecte relative au présent.

Merci de cocher la case correspondante :

☐ **Prélèvement bancaire** (voir annexe) ☐ virement bancaire ☐ chèque ☐ espèces ☐ CB à distance

Validité de l'offre : 2 mois.

Révision des tarifs : en cas d'augmentation des tarifs de plus de 3% lors de la reconduction annuelle des prestations, un avenant au contrat en vigueur sera proposé pour accord.

Durée du contrat / conditions de rupture : le présent contrat prend effet à compter de sa date de signature et est renouvelable chaque année par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une des parties (par lettre en recommandé avec A.R.), au plus tard 3 mois avant sa date anniversaire.

En cas de prestations de prélèvement refusées de manière répétée, faisant suite à des passages proposés et/ou interventions sur site programmées contractuellement, ou en cas de non-paiement des prestations au laboratoire, le contrat pourra être unilatéralement dénoncé à tout moment par le laboratoire, par voie de recommandé avec A.R., comportant une information de rappel à la loi et laissant au client 15 jours calendaires pour se manifester. En ce cas, le laboratoire CERES pourra être amené, le cas échéant et à leur demande, à en informer les services de l'Etat, et sera réputé dégagé de toute responsabilité inhérente au présent contrat.

Clause Responsabilité : le laboratoire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par ses agents. Le laboratoire s'engage à rendre les résultats dès validation par une personne habilitée, à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les Autorités officielles de contrôle (ARS, DDETSPP), en vertu notamment de l'article 19 du règlement (CE) n°178/2002.

Toutefois, le laboratoire ne pourra être tenu responsable pour tout retard d'envoi de résultats d'analyses et aucune indemnité à ce titre ou au titre de conséquences engendrées chez le client, ne pourra être réclamée. Le laboratoire s'engage à répondre le plus clairement possible pour l'interprétation des résultats d'analyses, mais ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des décisions et conséquences (notamment financières) prises en conséquence par le client. Enfin, la responsabilité du laboratoire CERES ne peut être engagée qu'en cas de faute ou négligence prouvée et est limitée aux préjudices directs à l'exclusion de tout préjudice indirect.

Les préjudices directs correspondent aux coûts facturables des analyses réalisées concernées par la faute ou la négligence du laboratoire, ou du coût de l'ensemble des analyses réalisées sur le ou les échantillons si l'interprétation des résultats est impactée par les analyses concernées par la faute ou la négligence du laboratoire. Le laboratoire CERES ne peut être tenu responsable si les conditions de prélèvements ne sont pas respectées par le client (non-respect par le client des rendez-vous pour le prélèvement, non disponibilité d'aliments, etc.). Les préjudices indirects correspondent aux pertes économiques ou tout autre conséquence de quelque nature que ce soit.

Par ailleurs et à cet égard, le client reste exclusivement et entièrement responsable de l'actualisation de ses moyens de communication auprès du laboratoire (téléphone, mails, etc.). Le client reste exclusivement et entièrement responsable de son organisation interne et des délais de prise de connaissance de ses propres moyens de communication en interne. Le laboratoire ne saurait être tenu pour responsable de tout manquement d'actualisation des moyens de communication du client, ni des procédures internes de prise de connaissance des moyens de communication du client, quelles qu'elles soient.

Clause d'Impartialité : le laboratoire s'engage à réaliser les prestations en toute objectivité au regard de la nature des prestations demandées (absence de tout conflit d'intérêts). Aucune pression commerciale, financière, ne peut être acceptée.

Clause de Confidentialité : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du Laboratoire CERES aurait accès, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être divulguée. Toutefois l'Article 50 de la loi EGALIM de 2018 oblige le laboratoire CERES à communiquer immédiatement tout résultat d'analyse sur demande motivée de l'autorité administrative et d'en informer le propriétaire ou détenteur des-données concernées.

RECLAMATIONS : vous pouvez nous solliciter pour toute réclamation, **selon les § 6 et 7 de notre procédure interne PRO 02 en vigueur (accessible sur demande)**, par mail contact@lab-ceres.com, ou par téléphone au 04 75 94 31 90 en demandant le service Qualité. Pour un meilleur traitement, veuillez à bien préciser sa nature et à faire référence, dans le cas d'analyses, aux numéros d'échantillons concernés. A l'issue du traitement de la réclamation, au regard de notre principe d'amélioration continue, le laboratoire s'engage à vous répondre de la manière la plus précise et spécifiée possible.

Pour le laboratoire CERES

Le Client, Nom et Signature,
Précédée de « Bon pour accord »

Fait à le,

Tampon de l'entreprise, Merci de parapher chaque page

ANNEXE 1 : Méthodes d'analyses utilisées, normes

ALIMENTS		
Paramètres COFRAC OUI si surligné**	Normes analytiques en vigueur, y compris les éventuels amendements	Remarques
Microorganismes à 30°C (aérobies ou anaérobies)	NF EN ISO 4833-1 (inclusion) ou XP V08-034 (méthode spirale) ⁽¹⁾	Les critères microbiologiques applicables en fonction des catégories de denrées sont disponibles sur demande. En cas de présence confirmée de germes pathogènes (<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella spp</i> , etc.), une conservation des souches par cryobillage doit être réalisée et maintenue à disposition d'éventuelles enquêtes épidémiologiques et des autorités de tutelle.
Bactéries lactiques à 30°C	NF ISO 15214, 72h	
Bactéries acétiques à 25°C	Méthode interne en 144h	
Coliformes totaux à 30°C	NF V 08-050	
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	
<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	
<i>Escherichia coli</i> STEC gènes de virulence stx1/stx2 et eae	ISO/TS 13136 (détection par PCR)	
Entérobactéries présumées à 30°C ou 37°C	NF V 08-054	
Enterobacteriaceae	NF EN ISO 21528-2	
Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	
<i>Pseudomonas spp.</i>	NF EN ISO 13720	
Bactéries Anaérobies Sulfito-Réductrices à 46°C	NF V 08-061	
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 15213-2 (confirmation par PCR)	
<i>Bacillus cereus</i> (dénombrement)	Méthode validée AFNOR BKR 23/06-02/10	
<i>Salmonella spp</i> (détection : détectée/non détectée)	NF EN ISO 6579-1 ou IRIS BKR 23/07-10/11 ou « Thermo Scientific™ Salmonella Preci™ Method UNI 03/06-12/07 » ⁽¹⁾	
Levures, moisissures	NF V 08-059 ou méthode validée AFNOR BKR 23/11-12/18 ⁽¹⁾	
<i>Campylobacter spp</i>	Méthode validée AFNOR BRD-07/25-01/14	
Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> (détection : détectée/non détectée)	NF EN ISO 11290-1 ou méthode validée BKR 23/2-11/02 ⁽¹⁾	En cas de présence dans un aliment, une recherche dans l'environnement des locaux pourra être réalisée (surface).
Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2 ou méthode validée BKR 23/05-12/07 ou méthode UNI 03/05-09/06 ⁽¹⁾	
Contrôle de stabilité (routine)	NF V08-408	Incubation de 3 conserves du même lot durant 1 semaine
Contrôle de stabilité (référence)	NF V08-401	Incubation de 6 conserves du même lot durant 3 semaines
pH	NF V 04-408	
Aw	NF ISO 18787	
Critères d'interprétation des paramètres microbiologiques, en l'absence de spécifications clients : exemples		
Selon le Règlement 2073, et modifications successives	Critères de sécurité et d'hygiène applicables aux denrées alimentaires	☐ Interprétation selon le Plan à 2 classes avec N = 1 échantillon Satisfaisant : résultat ≤ à la valeur du critère m Non Satisfaisant : résultat > à la valeur du critère m ☐ Interprétation selon le Plan à 3 classes avec N = 5 échantillons et c= ? - qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont ≤ m,
Référentiel lié au GBPH Restaurateur	Activités liées à la restauration	
Référentiel FCD denrées préemballées	Denrées préemballées (matières premières, produits après fabrication et à la vente)	
Référentiel FCD denrées nues	Denrées nues présentées à la vente (vitrines, rayons à la coupe...)	
Référentiel du CEPROC	Activités artisanales liées aux produits de Charcuterie, Traiteur	
En complément des référentiels précédents, si besoin :		

. Fédération des Industries Avicoles . Recueil de critères microbio du ministère de la Santé du Luxembourg . Guide d'autocontrôles microbio Chambre d'Agriculture Ardèche...	- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que les autres valeurs observées sont $\leq$ m, - qualité non satisfaisante dès qu'une valeur observée est supérieure à M (=10m) ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.
--	---

CONTROLES DE SURFACE

Flore totale, coliformes	Utilisation de lames gélosées bi-faces (PCA / Mc Conkey), boîtes contact, appliquées selon la NF EN ISO 18593. Etuvage à 37°C pendant 48 H	Indicateurs d'efficacité des protocoles de nettoyage / désinfection.
<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella spp</i>	Prélèvement (éponge, écouvillon, ou chiffonnette), selon la NF EN ISO 18593. Analyse selon les méthodes indiquées dans la catégorie Aliments (recherche présence / absence)	
Critères d'interprétation, en l'absence de spécifications clients :		
Hygiène alimentaire Flore totale Coliformes <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonelle</i>	Valeur en UFC pour 10 cm ² surface prélevée : Satisfaisant si < 25 - Limite entre 26 et 100 - Non Satisfaisant si > 100 Satisfaisant si ≤ 2 ; Non Satisfaisant au-delà de 2 Non Satisfaisant dès présence	
Hygiène du linge - RABC	Valeur en UFC pour 25 cm ² surface prélevée : Satisfaisant si ≤ 12 ; Non Satisfaisant au-delà de 12	

EAU

Paramètres COFRAC OUI si surligné**	Normes analytiques en vigueur, y compris les éventuels amendements	Remarques
Risque Légionelles :		
<i>Legionella spp</i> et <i>pneumophila</i> Recherche et dénombrement, Confirmation, Identification, Sérogroupe	NF T 90-431 (méthode officielle)	L'analyse ne pourra être réalisée si l'eau échantillonnée n'est pas filtrable (concentration de l'échantillon par filtration sur membrane et non par centrifugation).
<i>Legionella spp</i> ou <i>pneumophila</i>	NF T90-471 (méthode rapide par PCR)	Résultats dans les 48H
Critères d'interprétation :		
	Selon l'Arrêté du 30/12/22 modifiant celui du 01/02/10 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, stockage et distribution d'eau chaude sanitaire.	Réseau d'eau sanitaire (ECS / EFS)
	Selon le cadre réglementaire (AM 14/12/13)	Circuits Tours Aéro Réfrigérantes
	Selon le cadre réglementaire (AM 07/08/17)	Systèmes collectifs de brumisation d'eau
Critères relatifs à la potabilité, eau pour soins standards, eau bactériologiquement maîtrisée :		
Micro-organismes revivifiables à 22 et 36°C	NF EN ISO 6222	Paramètres bactériologiques compris dans l'analyse de potabilité de type D1 / P1
Bactéries Coliformes	Par défaut : méthode alternative BKR	
<i>Escherichia coli</i>	23/08-06/12 / NF EN ISO 9308-1 ⁽¹⁾	
Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2	
Spores Bactéries anaérobies sulfite-réductrices (si besoin)	NF EN 26461-2	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NF EN ISO 16266	Paramètre additionnel pour le secteur santé, médico-social, etc.

Température Odeur, couleur pH Turbidité Conductivité Nitrates, Ammoniums	Mesure terrain NF EN ISO 7887 NF EN ISO 10523 NF EN ISO 7027-1 NF EN 27888 Spectrophotomètre	Paramètres Chimiques compris dans l'analyse potabilité de type D1
Chlorures Dureté, TAC Nitrites, sulfates	Spectrophotomètre	Paramètres chimiques additionnels à la D1 compris dans la potabilité type P1
Critères relatifs à la qualité des eaux de baignade (piscine, balnéo médicalisée, baignade aménagée...) :		
Micro-organismes revivifiables à 36°C	NF EN ISO 6222	
Staphylocoques pathogènes, coag.+	NF T90-412	
<i>Escherichia coli</i>	NF EN ISO 9308-1 pour les piscines NF EN ISO 9308-3 miniaturisée microplaques ou méthode rapide interne pour les eaux de baignade	
Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2 pour les piscines NF EN ISO 7899-1 miniaturisée, microplaques ou méthode rapide interne pour les eaux de baignade	
Spoires Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF EN 26461-2	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NF EN ISO 16266	
COT	Photométrie	
Chlorures	Photométrie	
Turbidité	NF EN ISO 7027-1	
Température, transparence	Terrain	
pH, chlore total, chlore libre actif, acide isocyanurique	Potentiométrie et colorimétrie (mesure terrain)	
Critères d'interprétation :		
Potabilité	Selon l'Arrêté du 30 décembre 2022 modifiant l'arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du CSP.	
Soins standards, bactério maîtrisée	Selon guides techniques DGS/DHOS, CCLIN en vigueur	
Balnéo, usage médical		
Piscine	Selon Code de la Santé Publique – Arrêté du 26 mai 2021	
Baignade aménagée	Selon le cadre réglementaire (Directive 2006/7/CE du 15 février 2006 concernant la gestion de la qualité des eaux de baignade)	

⁽¹⁾ Le laboratoire CERES se réserve le droit de choisir la méthode utilisée. Les méthodes utilisées sont indiquées sur les rapports d'analyses.

****La portée d'accréditation, qui peut évoluer, est disponible sur le site internet www.cofrac.fr.**

ACCREDITATION N° 1-1875

Le client accepte expressément les modifications issues de ces évolutions et reconnaît que le contrat ne saurait être remis en cause pour cette raison.

La portée d'accréditation couvre également la partie réalisation des prélèvements correspondants.

