

Eurofins, votre partenaire fiable et solide

La compétence du réseau de laboratoires Eurofins spécialisés en analyses de microbiologie des aliments se traduit par **sa portée d'accréditation sans égal**. Toutes nos analyses de microbiologie alimentaire sont réalisées sous **méthode accréditée* par le Cofrac** (sous réserve que les normes d'accréditations existent). Nos nouvelles méthodes, fruits de l'innovation, sont soumises très en amont au processus d'accréditation par les organismes compétents.

En cas de crise, vous pouvez faire confiance à Eurofins :

- **Réactivité de nos experts,**
- **Prélèvements urgents,** sur toute la France,
- **Capacité d'absorber des hausses significatives de volumes** d'analyses grâce à notre puissance industrielle,
- **Aide** à la gestion technique, à la compréhension de la crise et à la sortie de celle-ci.

*Portée disponible sur www.cofrac.fr

Plus d'information?

Contactez votre interlocuteur Eurofins habituel
ou AgroAlimentaire@eurofins.com

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire
Essai gratuit sur www.vigial.com



Eurofins Analyses Alimentaires France

Rue Pierre Adolphe Bobierre

44323 Nantes

Tel : 02 51 83 21 00

Fax : 02 51 83 21 11



Microbiologie et hygiène des aliments

Eurofins, l'assurance d'un partenaire robuste



Du producteur au consommateur, en passant par les distributeurs et restaurateurs, nous sommes tous sensibilisés aux **risques liés aux microorganismes pathogènes**, à leur **incidence sur notre santé** et sur **l'image de marque du produit**. Tout acteur de ce domaine se doit donc de mettre en œuvre, avec obligation de résultats, les moyens analytiques et humains nécessaires au respect de la salubrité et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Les experts de nos laboratoires Eurofins spécialisés en analyses microbiologiques des aliments en France, **tous accrédités***, vous accompagnent dans ces contrôles en lien avec **la réglementation, les recommandations professionnelles** (Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène) ou avec **des cahiers des charges spécifiques**.

*Portée disponible sur www.cofrac.fr

Le raccourcissement de vos délais de libération

Nous disposons du **plus grand réseau de laboratoires de microbiologie alimentaire en France**, avec 12 plateformes analytiques réparties sur tout le territoire. **Cet ancrage local et régional** est pour vous une garantie de **proximité** avec des **solutions adaptées de collecte de vos échantillons**, notamment par des préleveurs du laboratoire sur une grande partie du territoire.

Cela permet une **mise en analyse le jour même**. **Ce dispositif, associé à la généralisation des méthodes rapides d’analyses** comme le déploiement

des **méthodes par PCR** dans tous nos laboratoires, garantit un rendu de résultat en 24h (en cas de résultat négatif). Et ceci à un coût très compétitif, y compris par rapport à la microbiologie classique.

Pour toujours simplifier et accélérer vos prises de décisions, vous pouvez coupler cette méthode à nos dernières innovations R&D qui permettent la **confirmation et l’identification express des pathogènes** en quelques minutes seulement (par spectrométrie de masse).



Des solutions analytiques pour piloter tous vos risques microbiologiques

Selon vos besoins et vos stratégies, nous vous proposons un catalogue complet comprenant de nombreuses méthodes : cultures classiques, immuno-enzymatiques, **PCR ou notre dernière innovation par spectrométrie de masse**.

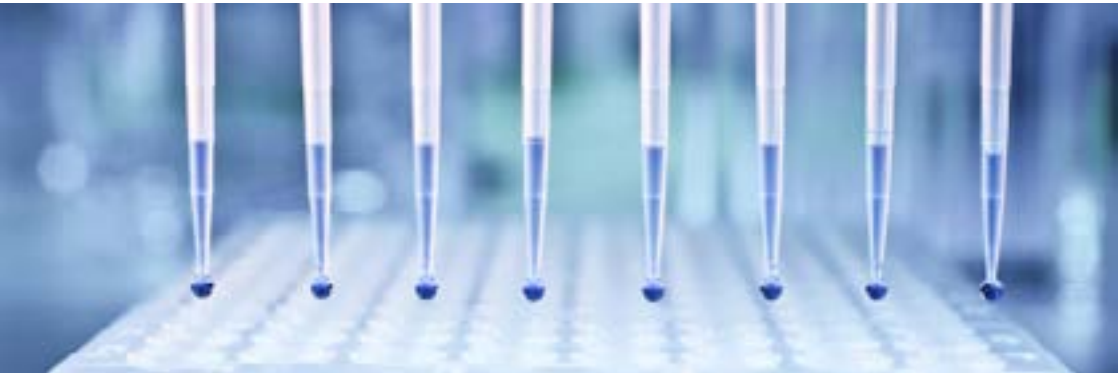
Plus généralement, nous mettons à votre service **les compétences de notre personnel** pour les **analyses microbiologiques les plus spécifiques** :

- Détection et identification des microorganismes pathogènes et/ou leur toxines, par exemple : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. Coli STEC* et toxines staphylococciques,

- Mise en évidence des microorganismes indicateurs d’hygiène ou d’altération comme : Entérobactéries, Staphylocoques et *Bacillus cereus*,
- Évaluation de l’efficacité des opérations de nettoyage-désinfection des surfaces,
- Etude de la qualité microbiologique de l’air,
- Contrôle de la qualité microbiologique des eaux de consommation, des réseaux et des tours aéro-réfrigérantes.

Des expertises pointues pour des sujets spécifiques

- Conseil sur la Durée de Vie Microbiologique pour la détermination de la DLC via des études de **Challenge Test** (contamination volontaire d’une denrée alimentaire par un microorganisme cible, dans des conditions bien définies, et quantification de son évolution dans le temps),
- Utilisation de logiciels de **microbiologie prévisionnelle** simulant l’évolution des microorganismes dans le temps en fonction des caractéristiques de l’aliment,
- Recherches de **virus alimentaires** dans une large gamme de matrices (eaux, aliments et surfaces),
- **Identification et confirmation express** des pathogènes en moins de 15 minutes par spectrométrie de masse. Eurofins est le 1^{er} laboratoire accrédité* pour les indentifications de *Salmonella*, *Cronobacter*, *Campylobacter* et *Listeria spp* par cette technique innovante en microbiologie alimentaire.
- **Screening bactérien non ciblé** (séquençage NGS sur ADN_r16S) pour vous assister dans la résolution de problématiques non adressables par les méthodes traditionnelles ciblées (altération de produits, flores interférentes et flores technologiques, etc.)



Nous vous facilitons le quotidien

- Processus simple et sécurisé pour la mise en place de la prestation d’analyses microbiologiques : établissement d’un cahier des charges formalisé, détaillé, mise en place de solutions logistiques adaptées, ...
- Accompagnement par nos experts pour la **conception ou l’optimisation de vos plans de contrôle microbiologique**
- **Alertes en cas de non-conformité de vos résultats** par email (paramètres personnalisables selon les germes...)
- Accès 24h/24 - 365 jours par an à notre plateforme en ligne EOL (Eurofins On Line) pour consulter, exporter vos résultats d’analyses et pour passer facilement vos commandes

*Portée disponible sur www.cofrac.fr