

CAHIER DES CHARGES

Entre les soussignés :

La société **Eurofins Laboratoire de Microbiologie Est**, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro SIRET 327 933 131 00044, APE 7120B, représentée par **Mme MENARD** en sa qualité de directeur

Et

La société [REDACTED] au capital de [REDACTED] € immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro SIRET [REDACTED], représentée par [REDACTED] en sa qualité de [REDACTED].
N° TVA : [REDACTED]

Il a été convenu ce qui suit :

1 – Objet du contrat

EUROFINS Laboratoire de Microbiologie Est s'engage à effectuer les prestations définies et tarifées dans les devis validés par le client.

Le présent Cahier des Charges complète le devis et les conditions générales de vente et de prestations de services jointes au devis.

2 – Conditions d'exécution des prestations

2.1 – Logistique

La périodicité des analyses est planifiable et/ou la nature des analyses à réaliser est connue à l'avance, le laboratoire engage les prestations conformément au contrat. Notre service logistique est disponible pour organiser au mieux l'acheminement de vos échantillons selon les cas définis ci-dessous :

Cas 1 : envoi direct par la propre logistique client

Si la prestation des **prélèvements et / ou des collectes** n'est pas assurée par le laboratoire, il est de la responsabilité du client d'adresser au laboratoire non seulement toutes les données permettant de garantir la validité de la prestation « prélèvement » (en particulier date et heure de prélèvement) mais aussi d'assurer un acheminement rapide des échantillons dans des conditions de température maîtrisée compte tenu de délais de mise en analyse extrêmement courts pour certains paramètres. Sous réserve du respect de ces exigences, les résultats d'analyses pourront être émis sous couvert de l'accréditation (Cf. 3.9). En aucun cas, le laboratoire ne pourra être tenu responsable des informations fournies par le client pouvant affecter la validité des résultats.

De façon générale, les ustensiles et les contenants de prélèvement doivent être propres et/ou stériles et aptes au contact alimentaire. Nous conseillons :

- Contenants propres – la propreté des contenants est sous la responsabilité du client

- Etiquettes d'expédition pré-imprimées du transporteur
- Papier Bulle – Ruban adhésif
- Plaques eutectiques en nombre suffisant pour les produits frais
- Pour les produits surgelés, nous consulter

CONTENANT	Nombre de plaques eutectiques congelées
Contenant polypropylène de 20L (46x36x26)	6 plaques
Contenant polypropylène de 35L (46x36x40)	9 plaques

L'échantillon doit être clairement identifié (client, dénomination de l'échantillon, date de prélèvement, numéro de lot, état du produit ...).

Les échantillons stables à température ambiante doivent être séparés du reste des échantillons.

Attention : Les flacons comportant le pictogramme « corrosif » sur l'étiquette contiennent des stabilisants (acides ou basiques) nécessaires à certaines analyses. Ils peuvent provoquer des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. Ils sont à manipuler avec précaution et en utilisant des équipements de protection individuelle (lunettes de sécurité, vêtements et gants résistants aux acides et aux bases.

Cas 2 : Collecte ou prélèvements réalisés par Eurofins

Si la prestation prévoit des **prélèvements et / ou des collectes** assurés par le laboratoire, merci de préciser les informations pratiques nécessaires à la bonne réalisation de la prestation.

Annulations : Les annulations de collecte ou de prélèvement doivent être faites au minimum 24 heures avant la date prévue. Dans le cas contraire, les prestations prévues seront facturées.

Le laboratoire Eurofins LME est accrédité pour les prélèvements alimentaires, les prélèvements de surfaces et les prélèvements d'eaux (accréditation essai n°1-1147 ; Portée disponible sur www.cofrac.fr). Des opérations de prélèvement peuvent être assurées par des techniciens confirmés. Le prélèvement alimentaire est réalisé avec un équipement stérile ou fournit par le client.

Les prestations de prélèvement dans le domaine de la sécurité alimentaire (selon le LAB GTA 59) sont réalisées selon les modes opératoires suivants (disponibles sur demande client) :

- NF ISO 18593 Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface
- XP-CEN-ISO/TS17728 Techniques de prélèvements pour l'analyse microbiologiques d'échantillons d'aliments

Sur demande client, les prestations de prélèvement dans le domaine des eaux (selon le LAB GTA 29) sont réalisées comme suit :

- Prise de température (méthode interne à la sonde) : mode opératoire interne P-PV-WO97825 (disponible sur demande),
- Prélèvement d'eaux destinées à la consommation humaine : FD T 90-520 et NF EN ISO 19458,
- Prélèvement d'eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA)* : FD T 90-522,
- Prélèvement d'eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes : FD T 90-522.

*Le client communiquera au laboratoire la puissance thermique de sa/ses TARs ou autre dispositif IRDEFA.

Les échantillons sont transportés dans des conditions qui respectent les exigences normatives :

- Selon la NF EN ISO 7218 (Echantillons surgelés ou congelés entre <-15°C et <-18°C, produits non stables entre 1 et 8°C),
- Selon la NF EN ISO 18593 :
 - Boîtes contact entre 1 et 8°C dans un délai de 48H après le prélèvement,

- Chiffonnets/Écouillons entre 1 et 8°C dans un délai de 24H après le prélèvement. Si l'analyse est retardée après réception par le laboratoire, les échantillons seront conservés à une température de 3+/-2°C pendant une durée maximum de 48h à compter du prélèvement.
- Selon la norme NF T90-431 (Échantillons eaux pour analyses légionelles à température ambiante pour analyse à J+1)
- Selon la norme NF EN ISO 19458 (Échantillons Eaux pour analyses microbiologiques (potabilité) à température de 5+/-3°C dans un délai de 12h à 18h maximum après le prélèvement.

Sauf recommandations spécifiques du client, la température à réception des échantillons (alimentaires et eaux microbio) devra être comprise entre 2 et 8°C pour les produits périssables (produits de la mer entre 0 et 8°C) et inférieur à -15°C pour les produits congelés. Si l'échantillon congelé arrive décongelé au laboratoire l'analyse est immédiatement réalisée. Les conditions à réception des échantillons collectés ou prélevés sont détaillées au chapitre 2.6.

2.2 – Commande

Une copie de la commande (quel que soit le format) doit **obligatoirement** accompagner les échantillons et être envoyée par email au service codage (ELME-Reception-codage@ftfr.eurofins.com) **au plus tard lors du passage du collecteur**. Les devis précisent de façon explicite les modalités d'engagement des prestations.

2.3 – Choix des méthodes de préparation et d'analyse

Nous vous invitons à nous communiquer toutes les informations de composition de matrices pouvant influencer sur le choix des méthodes de préparations (série des normes NF EN ISO 6887) et des méthodes d'analyses :

- Matrices chargées en micro-organismes (flores technologiques, etc.) et ingrédients spécifiques (épices, épaississants, texturants, etc.)
- Caractéristiques physico-chimiques (Matière Grasse, pH, Activité de l'eau, etc.).

En l'absence de ces informations, les analyses seront mises en œuvre avec une préparation standard pouvant potentiellement impacter les résultats.

2.4 – Quantité nécessaire à la réalisation de l'analyse microbiologique

La quantité d'échantillons fournie doit permettre de réaliser l'analyse sur le grammage demandé :

Analyse	Quantité minimale à fournir
Recherche : 25g	60g (nécessaire pour réaliser une relance)
Dénombrement * : 10g	30g (nécessaire pour réaliser une relance)
Recherche + Dénombrement : 25g	60g (nécessaire pour réaliser une relance)
Recherche sur grammage X	1.1X (poids +10%) dans tous les cas 2.2X (le double si relance)
Légionelles	1 L (flacon avec thiosulfate)
Eau, analyses bactériologiques	500mL (flacon avec thiosulfate) et 1L (flacon avec thiosulfate) si le nombre de germes à analyser est supérieur à 5

* : Cas farine et céréales : 50 g minimum pour les numérations.

2.5 – Délais de mise en analyse

Les dates de réception et d'analyse apparaissent sur chacun des rapports, les analyses étant effectuées au maximum le lendemain du prélèvement. En particulier, dans le cas des échantillons alimentaires arrivés congelés au laboratoire qui nécessitent une étape de décongélation.

En cas de dépassement de ce délai, une demande préalable de mise en analyse sera effectuée auprès du client.

2.6 – Maintien de l'accréditation

Les compétences du laboratoire sont reconnues en particulier via l'accréditation Cofrac «Essais» n°1-1147.

La portée d'accréditation est consultable sur le lien : <https://www.cofrac.fr/annexes/sect1/1-1147.pdf>

Les analyses réalisées sous accréditation sont mentionnées dans le devis. Les résultats seront rendus sous accréditation pour les analyses concernées. Dans certains cas particuliers, le laboratoire pourra être amené à retirer l'accréditation et la prestation ne correspondra donc pas à la prestation demandée initialement, ces situations seront tracées dans notre système d'enregistrement de la qualité.

A ce titre, les analyses non rendues sous accréditation ne seront par conséquent ni présumées conformes au référentiel d'accréditation ni couvertes par les accords de reconnaissance internationaux. Le rapport associé aux analyses rendues hors accréditation ne pourra en conséquence pas être mis à disposition ou envoyé à des tiers (Public ou autorités) conformément au document Cofrac GEN REF 11 en vigueur. Il ne pourra pas être exploitable dans un cadre réglementaire.

Les cas suivants justifient le retrait de l'accréditation :

1- Pour les analyses d'eaux :

- Le délai entre le prélèvement et la mise en analyse ne respecte pas les exigences de l'annexe B de la norme NF EN ISO 19458 c'est-à-dire :
 - Délai inférieur à 12 heures pour les micro-organismes revivifiables à 22°C et à 36°C (potabilité).
 - Délai inférieur à 18 heures pour les autres analyses bactériologiques de potabilité.
- Les analyses Légionnelle et Chimie sont lancées au-delà de J+2 après le prélèvement.
- La température à réception n'est pas conforme aux spécificités clients ou aux exigences normatives :
 - Potabilité Bactério et Chimie : (5+/-3) °C
 - Légionnelle : température ambiante
- Le flaconnage utilisé pour le prélèvement n'est pas conforme aux exigences normatives :
 - Potabilité : flacon plastique avec thiosulfate
 - Légionnelle : flacon plastique avec thiosulfate
 - Chimie des eaux : flaconnage adapté aux paramètres demandés

2- Pour les analyses alimentaires :

- La température à réception n'est pas conforme aux exigences normatives ou aux spécificités clients :
 - Produits surgelés : $\leq -15^{\circ}\text{C}$

A noter : Les produits surgelés doivent, selon les Normes ISO 6887, être partiellement décongelés avant analyse. Sous réserve que le délai entre le prélèvement et la mise en analyse ne dépasse pas les 24 heures, une température à réception de 0°C est acceptée, sauf exigence client différente.

- Surface (chiffonnette, écouvillon, boîte contact, hydrasponge, ...) : entre 1°C et 8°C
 - Produits frais, réfrigérés et appertisés instables : entre 2°C et 8°C
 - Produits de la mer : entre 0 et 8°C
 - Coquillages vivants : entre 0°C et 10°C
 - Produits stables : température ambiante
- Le transport ne respecte pas les exigences du LAB GTA 59 qui stipule « Le transport des échantillons vers le laboratoire doit être réalisé dans des conditions évitant toute modification du nombre de microorganismes. D'une façon générale, le laboratoire doit éviter la remontée en température entre le prélèvement et l'analyse. Les produits congelés ou surgelés doivent être transportés, de préférence à une température négative, de façon à ce que le produit arrive congelé au laboratoire. Si un échantillon congelé

arrive décongelé au laboratoire, la recongélation n'est pas possible et l'analyse est réalisée immédiatement »

- La combinaison du délai entre prélèvements de surface et mise en analyse, et la température à réception ne respecte pas les exigences de la norme ISO 18593 :
 - Le délai entre le prélèvement et la mise en analyse est ≤ 24 h & La température à réception est supérieure à 8°C
 - Le délai entre le prélèvement et la mise en analyse est >24 et ≤ 48 h & La température max à réception est supérieure à 5°C
 - Le délai entre le prélèvement et la mise en analyse est >24 et ≤ 48 h & La température max à réception est inférieure à 1°C
 - Le délai entre le prélèvement et la mise en analyse est supérieur à 48h.

2.7 – Conservation des échantillons

Après analyse, les échantillons sont conservés dans des conditions d'intégrité satisfaisantes :

- pendant 7 jours en froid négatif à - 24°C s'il s'agit de produits périssables,
- pendant 15 jours à température ambiante dans les autres cas.

2.8 – Conservation des souches pathogènes :

Les souches isolées par le laboratoire de *Listeria spp*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, sont conservées pendant une durée de 3 mois à compter de la date de lecture. Une altération des caractéristiques des souches pathogènes est possible pendant la durée de conservation.

2.9 – Contres analyses, relances et analyses complémentaires

Les analyses pouvant être déclenchées, à partir du produit conservé en échantillothèque dans les conditions les plus favorables au maintien de la population microbienne et déconditionné, sous réserve d'une quantité suffisante, à l'issue de l'analyse initiale sont :

- Les analyses conditionnelles qui répondent à un objectif analytique différent de l'analyse initiale (analyses prévues dans le devis du client telles que la numération de *Listeria monocytogenes* ou *Campylobacter* et la détection d'entérotoxines de *Staphylococcus*),
- Les relances en cas de travaux non-conformes sur processus (réanalyses faites à l'initiative du laboratoire avant libération du résultat),
- Les contre-analyses (réanalyses faites à la demande du client après libération du résultat) sous réserve d'acceptation (Cf. critères ci-après),
- Les autres analyses complémentaires (analyses demandées non prévues initialement par le client),
- Les analyses avec un résultat « Ininterprétable »

Les résultats de ces analyses mises en œuvre sont alors représentatifs du produit maintenu dans ces conditions. En cas de présence de colonies confluentes ou d'envahissement par des colonies non caractéristiques pouvant masquer les colonies caractéristiques, le résultat est saisi en NI « Non Interprétable » ou « Ininterprétable ». En fonction de la demande du client, une analyse complémentaire de l'échantillon peut être initiée, idéalement à partir d'un nouvel échantillon renvoyé par le client, en mettant en œuvre une dilution supplémentaire ou en proposant une méthode alternative.

La contre-analyse ou analyse complémentaire sera réalisée sur la référence d'échantillon initiale avec émission d'une version n+1 du rapport d'analyse et facturation.

En cas de contre-analyse sur un échantillon d'eau conservé en froid positif, le paramètre ne pourra être rendu sous accréditation et une annotation sera inscrite sur le rapport d'analyse. Le rapport d'analyse ne pourra pas être exploitable dans un cadre réglementaire.

La contre-analyse alimentaire pourra être acceptée au cas par cas, avec prise en considération des aspects suivants :

La relance ne peut être lancée qu'avec l'assurance que la nature des échantillons, le temps et les conditions de stockage n'ont pas affecté la stabilité de la matrice/du paramètre incriminé.

Les résultats des contre-analyses en cas d'acceptation sont alors représentatifs du produit maintenu dans ces conditions et peuvent de ce fait donner des résultats différents.

A noter, en dehors des cas d'acceptation, le laboratoire pourra mettre en œuvre, sur demande de la part du client, une nouvelle analyse sur un nouveau numéro d'échantillon, sous réserve de la disponibilité du produit.

A noter : Le stockage au froid négatif peut potentiellement impacter la population microbienne à l'exception du paramètre *Listeria monocytogenes*. Pour ce dernier paramètre, une étude menée par Eurofins est disponible et démontre que l'impact sur les résultats n'est pas significatif.

Si vous êtes concernés par ces différents cas, l'information sera décrite sur le rapport d'analyse comme ci-dessous.

Cas d'une Relance :

Cette analyse a été déclenchée à l'initiative du laboratoire à partir de l'échantillon déconditionné, conservé en chambre froide (négative ou positive) ou à température ambiante (suivant la nature du produit). L'analyse mise en œuvre est donc représentative du produit maintenu dans ces conditions : (date d'analyse: dd/mm/yy).

Cas d'une contre-analyse :

Cette analyse a été déclenchée à la demande du client, à partir de l'échantillon déconditionné, conservé en chambre froide (négative ou positive) ou à température ambiante (suivant la nature du produit). L'analyse mise en œuvre est donc représentative du produit maintenu dans ces conditions : (date d'analyse : dd/mm/yy).

Cas d'une analyse conditionnelle :

Cette analyse conditionnelle a été déclenchée à la demande du client, à partir de l'échantillon déconditionné, conservé en chambre froide (négative ou positive) ou à température ambiante (suivant la nature du produit). L'analyse mise en œuvre est donc représentative du produit maintenu dans ces conditions : (date d'analyse: dd/mm/yy).

2.10 – Résultats

Les rapports d'analyses sont envoyés par voie électronique sous format PDF et sont disponibles sur le site EOL.

Les rapports électroniques font foi et offrent la même valeur légale que les rapports papiers.

- Ils sont signés via une signature certifiée répondant aux exigences posées par l'article 1316-4 du Code Civil, à savoir l'identification du signataire, la fiabilité du procédé qui garantit le lien de la signature avec l'acte auquel elle est rattachée.
- Ils sont transmis par voie sécurisée.

Compte tenu des aléas liés à des analyses sur des microorganismes vivants, aucune indemnité ne pourra être réclamée à **EUROFINS Laboratoire de Microbiologie Est** pour tout retard dans le rendu des résultats.

Les destinataires des rapports d'essais doivent être spécifiés au laboratoire dès la mise en place de la prestation (annexe I). Toute modification de contact est à signaler à notre laboratoire pour mise à jour du paramétrage de votre compte.

Conformément à la norme NF EN ISO 17025 version 2017, dans le cas où une déclaration de conformité est requise, le laboratoire applique les règles de décisions suivantes :

- La déclaration de conformité prend en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. La déclaration de conformité sera couverte par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation.
- Pour déclarer, ou non, la conformité à la réglementation en vigueur ou aux spécifications définies dans les cahiers des charges concernant les analyses microbiologiques (eaux et aliments) et les analyses physico-chimiques des eaux, **il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat**. L'information est déjà présente sur les rapports d'analyses.
- Pour déclarer ou non la conformité à la réglementation en vigueur ou aux spécifications définies dans les cahiers des charges concernant les analyses physico-chimiques alimentaires, l'incertitude associée au résultat sera ajoutée ou retranchée de façon à obtenir sans conteste un résultat opposable aux spécifications ou à la réglementation en vigueur afin de privilégier le risque Client. **Elle ne sera pas prise en compte dans le cadre des référentiels qui intègrent déjà les incertitudes de mesures**. L'information est déjà présente sur les rapports d'analyses.

La mise en œuvre par le laboratoire d'une confirmation fera l'objet d'une mention explicite dans le rapport d'analyse pour le paramètre concerné : « test de confirmation réalisé ».

2.11 – Confidentialité et impartialité

Toutes les informations transmises ou obtenues par le laboratoire concernant les échantillons envoyés ainsi que les informations relatives aux résultats sont strictement confidentielles et sont traitées en toute impartialité.

En aucun cas le laboratoire ne divulguera ces informations à une tierce partie, sans l'accord du client. Dans le cas d'une obligation réglementaire, le client sera averti de la mise à disposition de son rapport.

Dans le cas d'une exigence d'accréditation, le laboratoire pourra être amené à présenter le rapport d'un client à l'auditeur pour démontrer le respect des exigences qualité.

2.12 – Utilisation de nos rapports d'analyse

Conformément à la version en vigueur du GEN REF 11, le Client n'est pas autorisé à utiliser la marque d'accréditation de la Société. La reproduction par le Client du rapport dans son intégralité n'est pas considérée comme un usage de la marque d'accréditation, mais doit faire l'objet d'une autorisation préalable de la Société pour toute diffusion.

Que la diffusion du rapport d'analyse permette ou non d'identifier la Société, le Client garantit la Société contre toutes les conséquences, de quelque nature que ce soit, d'une diffusion du rapport d'analyse, d'un mauvais usage ou d'un usage abusif de la marque d'accréditation de la Société, ou de toute référence à celle-ci.

2.13 – Envoi d'alertes

Par défaut, **Eurofins Laboratoire Microbiologie Est** s'engage à prévenir le co-contractant selon les moyens définis en annexe dès suspicion des germes *Salmonelles*, *Légionnelles* et *Listeria*.

Eurofins Laboratoire Microbiologie Est garantit la confidentialité des résultats et ne les communique qu'aux personnes formellement désignées par le co-contractant.

2.14 – Urgences et analyses ponctuelles

En dehors de ses visites régulières qui font l'objet des devis validés, **Eurofins Laboratoire Microbiologie Est** s'engage à intervenir le plus rapidement possible sur tout appel et au mieux des possibilités du département logistique. Ces interventions occasionnelles sont facturées en supplément sur la base d'un forfait de déplacement de 50 € HT.

Les analyses ponctuelles autres que celles détaillées dans les devis seront facturées au tarif en vigueur à la date d'exécution de la prestation. Les demandes particulières feront l'objet d'une offre spécifique devant être approuvée par les deux parties. En cas de crise sanitaire, avec envoi d'échantillons potentiellement contaminés, le client s'engage à informer **Eurofins Laboratoire Microbiologie Est**, qui mettra en place des précautions supplémentaires visant à limiter les risques liés à la manipulation des échantillons.

Pour ce besoin, merci de contacter votre service Client par email ELME-Serviceclient@ftfr.eurofins.com ou par téléphone au 03 89 22 27 70.

3 – Facturation

Les **factures seront transmises par voie électronique** :

- Les factures électroniques ont la même valeur légale que les factures papier.
- Elles sont signées via une signature certifiée répondant aux exigences posées par l'article 1316-4 du Code Civil, à savoir l'identification du signataire, la fiabilité du procédé qui garantit le lien de la signature avec l'acte auquel elle est rattachée.
- Elles sont transmises par voie sécurisée.

Les factures sont payables selon les conditions générales de vente définies dans le devis.

Pour Eurofins

Date :

Directeur

(dater et faire précéder la signature de la mention manuscrite "Bon pour accord")

Pour le client

Date :

(préciser le nom du signataire, dater et faire précéder la signature de la mention manuscrite "Bon pour accord")