

Contrôle produits, Prélèvements + Analyses 2011

Responsabilité	Analyses		Produit		Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011	Commentaires 2011
	Type d'Analyses	Détails	Catégorie de produit	détails	Nbr de contrôle prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôle effectué	Résultats conformes des contrôles (%)	
ASV	Microbiologie	Salmonella	viande et produits de viande				741	98,60%	20 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Dans la choix des produits l'ASV donne préférence aux produits sensibles tels que: haché, mettwurst, wierschter, grillwurst, jambon cuit et produit de volailles selon besoin et nécessité.
ASV	Microbiologie	Salmonella	poissons				9	100,00%	
ASV	Microbiologie	Salmonella	viande et produits de viande de volaille				124	95,40%	
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande et produits de viande				724	99,00%	
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogenes	poissons				8	87,50%	
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille				124	95,90%	
ASV	Microbiologie	EHEC	viande et produits de viande				42	100,00%	
ASV	Microbiologie	EHEC	poissons				0		
ASV	Microbiologie	EHEC	viande et produits de viande de volaille				415	100,00%	
ASV	Microbiologie	Campylobacter	viande et produits de viande				524	99,60%	
ASV	Microbiologie	Campylobacter	poissons				0	0,00%	
ASV	Microbiologie	Campylobacter	viande et produits de viande de volaille				113	31,00%	
ASV	Microbiologie	E.Coli 44°C	viande et produits de viande				448	97,50%	
ASV	Microbiologie	E.Coli 44°C	poissons				6	100,00%	
ASV	Microbiologie	E.Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille				114	72,00%	
ASV	Microbiologie	Coliformes	viande et produits de viande				271	92,00%	
ASV	Microbiologie	Coliformes	poissons				5	100,00%	
ASV	Microbiologie	Coliformes	viande et produits de viande de volaille				11	90,00%	
ASV	Microbiologie	Clostridia	viande et produits de viande				690	95,00%	
ASV	Microbiologie	Clostridia	poissons				5	100,00%	
ASV	Microbiologie	Clostridia	viande et produits de viande de volaille				127	88,00%	
ASV	Microbiologie	Staphylococcus	viande et produits de viande				706	96,30%	
ASV	Microbiologie	Staphylococcus	poissons				5	100,00%	
ASV	Microbiologie	Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille				124	87,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	boyaux salés		5	5	5	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	boyaux salés		5	5	5	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	boyaux salés		0	0	0		
ASV-PIF	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande de bison		3	3	5	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli O:157	viande de bison		0	0	0		
ASV-PIF	Microbiologie	Campylobacter	viande de bison		0	0	0		
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	viande de bison		3	3	5	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	viande de bison		3	3	5	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	viande de bison		0	0	0		
ASV-PIF	Microbiologie	Staphylococcus	viande de bison		3	3	5	100,00%	
ASV-PIF	Parasitologie	Trichines	viande équine		12	12	24	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande équine		12	12	6	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Campylobacter	viande équine		0	0	0	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	viande équine		12	12	6	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	viande équine		12	12	6	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	viande équine		0	0	0	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Staphylococcus	viande équine		12	12	6	100,00%	
ASV-PIF	Physico-chimie	Azote basique volatil total	filets de poissons		5	5	2	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Listeria monocytogenes	filets de poissons		5	5	2	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	filets de poissons		5	5	2	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	filets de poissons		5	5	2	100,00%	
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	filets de poissons		0	0	0		
ASV-PIF	Microbiologie	Staphylococcus	filets de poissons		0	0	0		
ASV-PIF	Résidus	A1, A3, A4	viande équine		1	1	1	100,00%	
ASV-PIF	Résidus	A6 + B1	boyaux salés		2	3	3	100,00%	
ASV-PIF	Résidus	A1 + A3 + A4	viande de bison		1	1	0		
ASV-PIF	Résidus	B1 + B2d + B2e	viande de bison		1	1	2	100,00%	
ASV-PIF	Résidus	B1 + B2d + B2e	viande équine		1	1	2	100,00%	
ASV-PIF	Résidus	A6 + B1	viande équine		1	1	1	100,00%	
ASV-PIF	Résidus	A6	viande équine		0	1	1	100,00%	
ASV-PIF	Résidus	B1	viande équine		0	0	0		
ASV-PIF	Résidus	B3	poissons		4	5	6	100,00%	
ASV-PIF	Résidus	A6 + B2 d	viande équine		1	0	0		
ASV-PIF	Résidus	ABVT	poissons		5	5	2	100,00%	
ASV	Inspection ante mortem		bovins				24752	99,90%	

ASV	Inspection post mortem		bovins				24747	99,70%	
ASV	Inspection ante mortem		porcins				131444	99,90%	
ASV	Inspection post mortem		porcins				131328	99,40%	
ASV	Inspection ante mortem		ovins/caprins				2310	100,00%	
ASV	Inspection post mortem		ovins				2310	99,70%	
ASV	Inspection post mortem		gibier				4025		
ASTA	évaluation microscopique	Protéines animales transformées	Aliments pour animaux	établi agricoles	20	20	16	100,0%	
ASTA	évaluation microscopique	Protéines animales transformées	Aliments pour animaux	usines AA	8	8	3	100,0%	
ASTA	évaluation microscopique	Protéines animales transformées	Aliments pour animaux	Revendeurs	12	12	5	100,0%	
ASTA	Contaminants	mélamine	Aliments pour animaux		10	10	11	100,0%	
ASTA	Contaminants	dioxines	Aliments pour animaux		21	21	37	100,0%	
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	établi agricoles	66	50	59	100,0%	
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	usines AA	10	20	9	100,0%	
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	Revendeurs	15	15	16	100,0%	
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	Moul. Mobiles	9	9	3	100,0%	
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb, (As, Hg)	Aliments pour animaux	usine AA	9	9	5	100,0%	
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb, (As, Hg)	Aliments pour animaux	expl. agricoles	20	20	16	100,0%	
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb, (As, Hg)	Aliments pour animaux	revendeurs	31	31	4	100,0%	problèmes techniques temporaires au
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	usine AA	12	20	8	100,0%	sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	expl agricoles	57	50	77	84,0%	sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	revendeurs	19	19	13	100,0%	sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	M mobiles	12	11	4	100,0%	sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	Transporteurs	0	0	1	100,0%	sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	usine AA	20	23	8	100,0%	
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	expl. agricoles	68	45	83	99,0%	
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	revendeurs	23	23	17	94,0%	
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	Moul. mobiles	14	9	5	100,0%	
ASTA	Mycotoxines	Aflatoxines	Aliments pour animaux		25	25	28	100,0%	
ASTA	Mycotoxines	Zéaralénone	Aliments pour animaux		40	40	86	100,0%	
ASTA	Mycotoxines	Déoxynivalénol	Aliments pour animaux		40	40	87	100,0%	
ASTA	Mycotoxines	Fumonisine	Aliments pour animaux		20	20	29	100,0%	
ASTA	Mycotoxines	HT2	Aliments pour animaux		2	2	2	100,0%	
ASTA	OGM	étiquetage	Aliments pour animaux		15	4	17	76,5%	sont considérés comme "non-conformes" les aliments pour animaux pas étiquetés conformément au règlement (CE)
ASTA	Mycotoxines	Zéaralénone	Production primaire végétale	Blé panifiable	20	20	20	100,0%	
ASTA	Mycotoxines	Déoxynivalénol	Production primaire végétale	Blé panifiable	20	20	20	100,0%	
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb	Production primaire végétale	Blé panifiable	10	8	10	100,0%	
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb	Production primaire végétale	Colza	10	7	7	100,0%	
ASTA	Pesticides	Résidus de pesticides	Production primaire végétale	Blé panifiable	12	10	10	100,0%	
ASTA	Pesticides	Résidus de pesticides	Production primaire végétale	Colza	13	10	11	100,0%	
SECUALIM	Additif	Acésulfam K	Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink				22	100,0%	
SECUALIM	Additif	acide benzoïque	Bières				10	100,0%	
SECUALIM	Additif		Bonbons, sucre, confiture, édulcorants				16	100,0%	
SECUALIM	Additif	Acide orthophosphorique E338	drink, energy drink				30	100,0%	
SECUALIM	Additif	acide sorbique	Bières				10	100,0%	
SECUALIM	Additif		Bonbons, sucre, confiture, édulcorants				16	100,0%	
SECUALIM	Additif	Amarente (E123)	édulcorants				18	100,0%	
SECUALIM	Additif	Azorubine (E122)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants				18	100,0%	
SECUALIM	Additif	Bleu brillant (E133)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants				18	100,0%	
SECUALIM	Additif	Bleu patenté (E131)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants				18	100,0%	
SECUALIM	Additif		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation				20	100,0%	
SECUALIM	Additif	Coumarine	Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink				22	100,0%	
SECUALIM	Additif	Cyclamates	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants				12	100,0%	

SECUALIM	Additif	E104 Jaune de Quinoléine	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			12	100,0%
SECUALIM	Additif	E110 Sunset Yellow	édulcorants			12	100,0%
SECUALIM	Additif	E122 Azorubine	édulcorants			12	100,0%
SECUALIM	Additif	E124 Amarante	édulcorants			12	100,0%
SECUALIM	Additif	E129 Rouge Allura	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			12	100,0%
SECUALIM	Additif	Erythrosine (E127)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Additif	Ester éthylique de PHB	Bières			10	100,0%
SECUALIM	Additif		Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			16	100,0%
SECUALIM	Additif	Ester méthylique de PHB	Bières			10	100,0%
SECUALIM	Additif		Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			16	100,0%
SECUALIM	Additif	Ester propylique de PHB	Bières			10	100,0%
SECUALIM	Additif		Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			16	100,0%
SECUALIM	Additif	gallate de dodécyle (E312)	Farine			15	100,0%
SECUALIM	Additif	gallate de propyle (E310)	Farine			15	100,0%
SECUALIM	Additif	gallate d'octyle (E311)	Farine			15	100,0%
SECUALIM	Additif	Glutamates	condiment, mayonnaise, moutarde,			15	100,0%
SECUALIM	Additif	Indigotine (132)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Additif	Jaune orange S (E110)	édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Additif	Jaune quinoline (E104)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Additif	Noir brillant (E142)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Additif	Rouge 2G (E128)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Additif	Rouge allura (E129)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Additif	Rouge cochenille (E124)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	94,4%
SECUALIM	Additif	Sacharine	Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			22	100,0%
SECUALIM	Additif	somme des conservateurs	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			16	100,0%
SECUALIM	Additif	Somme des gallates	Farine			15	100,0%
SECUALIM	Additif	somme PHB	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			16	100,0%
SECUALIM	Additif	Sudan I	Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			15	100,0%
SECUALIM	Additif	Sudan II	Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			15	100,0%
SECUALIM	Additif	Sudan III	Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			15	100,0%
SECUALIM	Additif	Sudan IV	Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			15	100,0%
SECUALIM	Additif	Sulfites	Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière			15	93,3%
SECUALIM	Additif		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			20	95,0%
SECUALIM	Additif		Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			15	100,0%
SECUALIM	Additif		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			15	100,0%
SECUALIM	Additif		raisins, bananes, abricots séchés...			18	100,0%
SECUALIM	Additif		Vin			20	100,0%
SECUALIM	Additif	Tartrazine (E102)	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			18	94,4%
SECUALIM	Additif	Vert acide brillant (E142)	édulcorants			18	100,0%
SECUALIM	Alcoolométrie	Ethanol	Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière			4	100,0%
SECUALIM	Allergènes	Gluten	Aliment sans gluten			15	100,0%
SECUALIM	Autre	substances dopantes	Complément alimentaire			5	80,0%
SECUALIM	Autre	substances médicamenteuses	Café, Thé			16	100,0%
SECUALIM	Autre		Complément alimentaire			19	73,7%
SECUALIM	contaminant	3-MCPD	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			15	100,0%
SECUALIM	contaminant	Acrylamides	Café, Thé			4	100,0%
SECUALIM	contaminant		céréales petits déjeuners, biscuit			5	100,0%
SECUALIM	contaminant		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			24	95,8%

SECUALIM	contaminant		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			15	93,3%
SECUALIM	contaminant		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			16	100,0%
SECUALIM	contaminant	Coumarine	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			16	100,0%
SECUALIM	contaminant	Furannes	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			16	100,0%
SECUALIM	contaminant	Mélamine	Aliments pour regime: produits instant à chauffer □ Aliment diététique			5	100,0%
SECUALIM	contaminant	Nitrate	Epinars			8	75,0%
SECUALIM	contaminant		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			10	100,0%
SECUALIM	contaminant		Salades			52	98,1%
SECUALIM	contaminant	Nitrites	Bières			9	100,0%
SECUALIM	Eaux	Ammonium	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Antimoine	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Arsenic	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Bore	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Ca++	eaux minérales naturelles,			14	100,0%
SECUALIM	Eaux	Chrome	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Cl-	eaux minérales naturelles,			14	92,9%
SECUALIM	Eaux	Cuivre	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Cyanures	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Fluorures	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	K+	eaux minérales naturelles,			14	100,0%
SECUALIM	Eaux	Manganèse	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Mercuré	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Mg++	eaux minérales naturelles,			14	92,9%
SECUALIM	Eaux	Na+	eaux minérales naturelles,			14	92,9%
SECUALIM	Eaux	Nickel	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Nitrate	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Nitrites	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Plomb	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	Sélénium	eaux minérales naturelles,			13	100,0%
SECUALIM	Eaux	SO4--	eaux minérales naturelles,			14	85,7%
SECUALIM	Irradiation	Irradiation	Complément alimentaire			10	50,0%
SECUALIM	Irradiation		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			10	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	16/18 EhOI ester de C16:0 et C18:0 (1:1) acides gras avec 2-ethylhexylalcoool	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	acide perfluorooctanoïque (AFPO)	Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			15	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	acPG mono- et diglycérides d'acides gras acétylés	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%

SECUALIM	Matériaux en contact	Adipates DEHA	édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	Amine aromatique primaire 1ère migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			15	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	Amine aromatique primaire 2e migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	Amine aromatique primaire 3e migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			4	75,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	ARMG acétates de glycérides monohydrogénés d'huile de ricin	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	ATBC citrate de tri-n-butylacétyle	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	92,3%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	Bisphénol A	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			14	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	DBS sébaçate de dibutyle	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	DEHPDI-(2-ethylhexyl)phthalate	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			3	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	éthylhexyle)	édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	DIBPDiisobutyl phthalate	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	DIDP Diisodecylphthalate	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	DINCH 1,2-cyclohexyldicarboxylate de diisonoyl	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%

SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	DINP Di-isononyl phtalate	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			12	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			3	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	ESBO	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	69,2%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	50,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	Formaldéhyde 1ère migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			18	83,3%
SECUALIM	Matériaux en contact	Formaldéhyde 2ème migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			17	88,2%
SECUALIM	Matériaux en contact	Formaldéhyde 3ème migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			17	64,7%
SECUALIM	Matériaux en contact	Goût	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			11	27,3%
SECUALIM	Matériaux en contact	Mélatamine 1ère migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			18	94,4%
SECUALIM	Matériaux en contact	mélatamine 2ème migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	mélatamine 3ème migration	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			17	76,5%
SECUALIM	Matériaux en contact	Migration totale essai 1	Emballage			30	96,7%
SECUALIM	Matériaux en contact	Migration totale essai 2	Emballage			30	96,7%
SECUALIM	Matériaux en contact	Migration totale essai 3	Emballage			30	96,7%
SECUALIM	Matériaux en contact	Odeur	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			11	81,8%
SECUALIM	Matériaux en contact	PA poyester d'acide adipique et d'1,3-butandiol, d'1,2-propandiol et de 2-éthyl-1-hexanol	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	PAA	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert			8	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	Sulfonate de perfluorooctane (SPFO)	Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			15	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact	Total des plastifiants	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			13	84,6%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			4	25,0%

SECUALIM	Matériaux en contact	TXIB 2,2,4-Trimethylpentanediol diisobutyrate	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			2	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya...			13	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Matériaux en contact		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			3	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Aflatoxines B1	Céréales			20	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		pistaches, cacahuètes, amandes....			25	96,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Aflatoxines B2	Céréales			20	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		pistaches, cacahuètes, amandes....			25	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Aflatoxines G1	Céréales			20	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		pistaches, cacahuètes, amandes....			25	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Aflatoxines G2	Céréales			20	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		pistaches, cacahuètes, amandes....			25	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Aflatoxines M1	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson) □ Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			10	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Aflatoxines totales	Céréales			20	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		pistaches, cacahuètes, amandes....			25	96,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Deoxynivalenol	Farine			15	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pâtes séchées			20	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Fumonisin B1	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			8	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Farine			10	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pâtes séchées			2	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			5	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Fumonisin B2	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			8	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Farine			10	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pâtes séchées			2	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			5	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Fumonisines totales	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			9	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Farine			10	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pâtes séchées			2	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			5	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Ochratoxin A	Bières			20	100,0%

SECUALIM	Mycotoxine		Café, Thé			18	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			10	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		raisins, bananes, abricots séchés...			18	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Patuline	Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			49	91,8%
SECUALIM	Mycotoxine		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			15	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine	Zearalenone	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			20	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Farine			15	100,0%
SECUALIM	Mycotoxine		Pâtes séchées			20	100,0%
SECUALIM	ogm	Construct 35S-hpt (riz)	Céréales			22	100,0%
SECUALIM	ogm	Construct cpti-nos (riz)	Céréales			22	100,0%
SECUALIM	ogm	Construct pubi-cry	Céréales			27	88,9%
SECUALIM	ogm	Gène de référence maïs	Céréales			5	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			9	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			14	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			3	100,0%
SECUALIM	ogm		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			2	100,0%
SECUALIM	ogm	Gène de référence pomme de terre	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			10	100,0%
SECUALIM	ogm	Gène de référence riz	Céréales			32	100,0%
SECUALIM	ogm	Gène de référence Soja	Céréales			7	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			4	100,0%
SECUALIM	ogm		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			6	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			2	100,0%
SECUALIM	ogm		Produits de pâtisserie, desserts,			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Maïs 59122	Céréales			5	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			9	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Maïs BT 11	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			5	80,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Maïs BT 176	Céréales			4	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			8	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Maïs DAS1507	Céréales			5	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			9	88,9%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Maïs GA 21	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			2	100,0%
SECUALIM	ogm	Maïs MIR604	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			4	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			2	100,0%

SECUALIM	ogm	Mais MON 89017	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			4	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Mais MON 89034	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Mais MON810	Céréales			5	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			9	88,9%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Mais MON863	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Mais NK603	Céréales			2	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Mais T25	Céréales			5	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			8	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Pomme de terre EH92-527	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			10	100,0%
SECUALIM	ogm	Promoteur 35 S	Céréales			36	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			16	100,0%
SECUALIM	ogm		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			6	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			7	100,0%
SECUALIM	ogm		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □ Prép à base de céréales pour nourisson □ Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			2	100,0%
SECUALIM	ogm		Produits de pâtisserie, desserts,			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Promoteur 35 S (riz)	Céréales			6	100,0%
SECUALIM	ogm	Riz Bt63	Céréales			31	100,0%
SECUALIM	ogm	riz Kefeng	Céréales			3	100,0%
SECUALIM	ogm	Riz KMD1	Céréales			3	100,0%
SECUALIM	ogm	Riz LL601	Céréales			4	100,0%
SECUALIM	ogm	Riz LL62	Céréales			3	100,0%
SECUALIM	ogm	Soja A2704-12	Céréales			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Soja A5547-127	Céréales			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Soja DP 305423	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			3	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Soja DP 356043	Céréales			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			1	100,0%
SECUALIM	ogm	II	Céréales			7	100,0%
SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			4	100,0%
SECUALIM	ogm		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			6	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			4	100,0%
SECUALIM	ogm		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Produits de pâtisserie, desserts,			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Soja Round up ready I	Céréales			1	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			1	100,0%
SECUALIM	ogm	Terminal NOS	Céréales			4	100,0%

SECUALIM	ogm		céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			5	100,0%
SECUALIM	ogm		Farine			12	100,0%
SECUALIM	ogm		Pâtes séchées			3	100,0%
SECUALIM	ogm		Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge); Prép à base de céréales pour nourisson; Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité	césium 134	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Café, Thé			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Céréales			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Produits de pâtisserie, desserts,			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité	césium 137	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Café, Thé			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Céréales			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Produits de pâtisserie, desserts,			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité	iode	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité	iode 131	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Café, Thé			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Céréales			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			1	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			2	100,0%
SECUALIM	Radioactivité		Produits de pâtisserie, desserts,			2	100,0%

Responsabilité	Analyses		Produit		Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011			Résultats conformes des contrôles (%)	
	Type d'Analyses	Détails	Catégorie de produit	détails	Nbr de contrôle prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôle effectué	évaluation à plusieurs classes de conformité				
							Grand Total	Inacceptable avec risque pour la santé	Non conforme	insatisfaisant au regard des bonnes pratiques d'hygiène	conforme	%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Bacillus cereus présumptifs	Aliments pour régime: produits instant à chauffer. □ Aliment diététique				4			1	3	75%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..				1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink				2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling				65		1	4	60	92%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru				71	1	1	10	59	83%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage				94	2	9	19	64	68%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)				39			6	33	85%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé Poudre/lait < 6 mois (prép. pour nourrisson) □ Poudre/lait > 6 mois (aliment de suite)				498	1	20	53	424	85%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,				42			0	42	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,				3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich				160		3	13	144	90%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Viande et produit de viande				2			1	1	50%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Campylobacter	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..				2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets				2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling				17			0	17	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru				20			0	20	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage				22			0	22	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)				11			0	11	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé				105			0	105	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,				228			0	228	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich				53			0	53	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade				8			0	8	100%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Clostridium prefringens	Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			2				0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			3				0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	coliformes totaux	Additifs, additifs en poudre, substances ne pouvant être consommées telles quelles			1				0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Farine			1				0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			21				6	15	71%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			2				0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			4				2	2	50%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Matériel pour prélèvement			7				0	7	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			1				0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			1				0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1				0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1				0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			689				0	689	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		(blank)			18				0	18	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Enterobacter sakazakii	Plat préparé cuit avec fromage			1	1			0	0	0%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson) □ Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			42				0	42	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Entérobactériaceae	Céréales			20				0	20	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			6				0	6	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			2				0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			2				0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			21				6	15	71%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			5				0	5	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			3				2	1	33%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			72				0	72	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			1				0	1	100%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			162			0	162	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade			42			1	41	98%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		(blank)			18			0	18	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Enterotoxines staphylococciques	Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Viande et produit de viande			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Escherichia coli	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Céréales			20			0	20	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			12			0	12	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Farine			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			21			0	21	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			54			0	54	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Matériel pour prélèvement			7			0	7	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			18		3	0	15	83%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			65			0	65	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			71			0	71	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			93		1	1	91	98%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			40			0	40	100%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			505		4	7	494	98%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			15			0	15	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			692		8	16	668	97%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			155			2	153	99%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade			44			0	44	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Viande et produit de viande			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		(blank)			35			0	35	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Germes aérobies mésophiles	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Aliments pour régime: produits instant à chauffer			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Aliment diététique			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			12			1	11	92%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			21			2	19	90%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			5			0	5	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			4			1	3	75%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Matériel pour prélèvement			7			0	7	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			65			6	59	91%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			70		1	34	35	50%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			40			7	33	83%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			504			87	417	83%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson)			42			3	39	93%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			42			3	39	93%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			16			0	16	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			691			107	584	85%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			161			22	139	86%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Viande et produit de viande			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Levures	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			6			0	6	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			22			2	20	91%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			65			2	63	97%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson) □ Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			12			0	12	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			16			0	16	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade			44			4	40	91%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Listeria détection	Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			40		2	0	38	95%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Listeria monocytogenes	glace industrielle et artisanales, sorbets			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			6			0	6	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			71			0	71	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			18			0	18	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Listeria monocytogenes Mini API	Plat préparé cru			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			18			0	18	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Listeria monocytogenes Mini Vidas	Plat préparé cru			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1			0	1	100%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			19			0	19	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Listeria monocytogenes PCR	Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			20			0	20	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			65			0	65	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson) □ Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			42			0	42	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			14			0	14	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			584			0	584	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			144			0	144	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Listeria monocytogenes quantification	Plat préparé cru			10			0	10	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □ Poisson mariné ou fumé			40	2		0	38	95%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			86			0	86	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			24			0	24	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Moisissures	Additifs, additifs en poudre □ substances ne pouvant être consommées telles quelles			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			22			0	22	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			61			6	55	90%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson. Poisson mariné ou fumé			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson) Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			12			0	12	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			11			1	10	91%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade			31			5	26	84%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Salmonelles	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			5			0	5	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			10			0	10	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			8			0	8	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			18			0	18	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			5			0	5	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			42			0	42	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			70			0	70	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			13			0	13	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Salmonelles Mini Vidas	Produit chocolat			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Salmonelles PCR	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Aliments pour regime: produits instant à chauffer Aliment diététique			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			7			0	7	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			20			0	20	100%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			17			0	17	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			18			0	18	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			55			0	55	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			65			0	65	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			77			0	77	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			35			0	35	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			463			0	463	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson) □ Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			42			0	42	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			14			0	14	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			622			0	622	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			150			0	150	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade			44			0	44	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Viande et produit de viande			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques	Staphylocoques coagulase positive	Additifs, additifs en poudre □ substances ne pouvant être consommées telles quelles			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Aliments pour regime: produits instant à chauffer □ Aliment diététique			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			12			0	12	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		glace industrielle et artisanales, sorbets			21			0	21	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			3			0	3	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			4			0	4	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			18			1	17	94%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Pâté Riesling			65			0	65	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cru			73			0	73	100%

SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec fromage			95			0	95	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			40			0	40	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Plat préparé cuit, et/ou surgelé			505		1	2	502	99%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson) □ Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			42			0	42	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produit chocolat			16			0	16	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Produits de pâtisserie, desserts,			691		2	5	684	99%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sandwich			163			2	161	99%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Sauce remoulade			44			0	44	100%
SECUALIM	Bactériologie selon critères microbiologiques		Viande et produit de viande			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie Eau	coliformes totaux	Eau de production			54		4	0	50	93%
SECUALIM	Bactériologie Eau		eaux minérales naturelles,			14			0	14	100%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Enterocoques intestinaux	Eau de production			54		1	0	53	98%
SECUALIM	Bactériologie Eau		eaux minérales naturelles,			14			0	14	100%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Escherichia coli eau	Eau de production			54			0	54	100%
SECUALIM	Bactériologie Eau		eaux minérales naturelles,			14			0	14	100%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 22°C	Eau de production			54		21	0	33	61%
SECUALIM	Bactériologie Eau		eaux minérales naturelles,			14		5	0	9	64%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 36°C	Eau de production			54		24	0	30	56%
SECUALIM	Bactériologie Eau		eaux minérales naturelles,			14		3	0	11	79%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Pseudomonas aeruginosa	Eau de production			7			0	7	100%
SECUALIM	Bactériologie Eau		eaux minérales naturelles,			14			0	14	100%
SECUALIM	Bactériologie pathogènes spécifiques	Escherichia coli VTEC O157:H7	Plat préparé cru			2			1	1	50%
SECUALIM	Bactériologie pathogènes spécifiques		Produit chocolat			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie pathogènes spécifiques		Produits de pâtisserie, desserts,			1			0	1	100%
SECUALIM	Bactériologie pathogènes spécifiques		Sandwich			8			0	8	100%
SECUALIM	Bactériologie pathogènes spécifiques	Escherichia coli VTEC toxines Stx	Céréales			20			0	20	100%
SECUALIM	Bactériologie pathogènes spécifiques		Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			2			0	2	100%
SECUALIM	Bactériologie pathogènes spécifiques		Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			33			0	33	100%