

Contrôle produits, Prélèvements + Analyses

Responsabilité	Analyses		Produit		Planification 2010	Suivi des Contrôles 2009		Conformité 2009	Commentaires 2009		
	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		20 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Le nombre prévu de germes recherchés ne peut être donné tout en sachant que le laboratoire va effectuer en premier lieu la recherche de salmonella, suivi de EHEC et de Campylobacter.		658	100,0%	25 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Dans le 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. Le nombre prévu de germes recherchés ne peut être donné, en sachant que le laboratoire va effectuer en premier lieu la recherche de Salmonella, suivi de EHEC et de Campylobacter.		
ASV	Microbiologie	Salmonella	poissons				6	100,0%			
ASV	Microbiologie	Salmonella	viande et produits de viande de volaille				129	95,0%			
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande et produits de viande				659	100,0%			
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogenes	poissons				8	100,0%			
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille				129	100,0%			
ASV	Microbiologie	EHEC	viande et produits de viande				335	100,0%			
ASV	Microbiologie	EHEC	poissons				0	/			
ASV	Microbiologie	EHEC	viande et produits de viande de volaille				33	100,0%			
ASV	Microbiologie	Campylobacter	viande et produits de viande				346	99,0%			
ASV	Microbiologie	Campylobacter	poissons				0				
ASV	Microbiologie	Campylobacter	viande et produits de viande de volaille				119	28,0%			
ASV	Microbiologie	E Coli 44°C	viande et produits de viande				365	95,0%			
ASV	Microbiologie	E Coli 44°C	poissons				1	/			
ASV	Microbiologie	E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille				119	75,0%			
ASV	Microbiologie	Coliformes	viande et produits de viande				294	98,0%			
ASV	Microbiologie	Coliformes	poissons				5	100,0%			
ASV	Microbiologie	Coliformes	viande et produits de viande de volaille				10	/			
ASV	Microbiologie	Clostridia	viande et produits de viande				658	99,0%			
ASV	Microbiologie	Clostridia	poissons				6	100,0%			
ASV	Microbiologie	Clostridia	viande et produits de viande de volaille				129	100,0%			
ASV	Microbiologie	Staphylococcus	viande et produits de viande				661	99,0%			
ASV	Microbiologie	Staphylococcus	poissons				6	100,0%			
ASV	Microbiologie	Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille				129	98,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	boyaux salés				10	8		100,0%	le nombre d'échantillons est prévu selon les annexes 18 et 19 des lignes directrices de l'ASV
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	boyaux salés				10	8		100,0%	..
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	boyaux salés				0	1		100,0%	
ASV-PIF	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande de bison				3	4		100,0%	
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli O:157	viande de bison				3	4		100,0%	
ASV-PIF	Microbiologie	Campylobacter	viande de bison				0	0		100,0%	
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	viande de bison			3	4	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	viande de bison			3	4	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	viande de bison			0	1	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Staphylococcus	viande de bison			3	4	100,0%			
ASV-PIF	Parasitologie	Trichines	viande équine			12	16	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Listeria monocytogenes	viande équine			12	10	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Campylobacter	viande équine			0	1	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	viande équine			12	10	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	viande équine			12	10	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	viande équine			0	1	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Staphylococcus	viande équine			12	10	100,0%			

ASV-PIF	Physico-chimie	Azote basique volatil total	filets de poissons			5	0	100,0%	erreur d'interprétation entre l'Autorité compétente et le vétérinaire officiel sur site		
ASV-PIF	Microbiologie	Listeria monocytogenes	filets de poissons			3	4	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Salmonella	filets de poissons			3	4	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	E.Coli 44°C	filets de poissons			3	4	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Clostridium perfringens	filets de poissons			0	1	100,0%			
ASV-PIF	Microbiologie	Staphylococcus	filets de poissons			0	0	100,0%	rapport annuel		
ASV	Inspection ante mortem		bovins			27000	27000	26141		99,99	
ASV	Inspection post mortem		bovins			27000	27000	26141		99,9	
ASV	Inspection ante mortem		porcins			136000	150000	135765		99,90	
ASV	Inspection post mortem		porcins			136000	150000	135765		99,4	
ASV	Inspection ante mortem		ovins/caprins			5400	3000	5356		100%	
ASV	Inspection post mortem		ovins			5400	3000	5356		99,9	
ASV	Inspection post mortem		gibier				6000	2873 (Provençale)		99% (Provençale)	
ASV	Microbiologie	E.Coli	lait et produits laitiers			100	100	101		En total 101 analyses ont été effectuées pour E. Coli, Staph., Salmonella et Listeria monocytogenes. 3 paramètres ont été non-conformes.	
ASV	Microbiologie	Staphylococcus coag. pos.	lait et produits laitiers			100	100	101			
ASV	Microbiologie	Salmonella	lait et produits laitiers			100	100	101			
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogène	lait et produits laitiers			100	100	101			
ASV	Microbiologie	Listeria monocytogène	lait et produits laitiers			100	100	97,0%			
ASTA	évaluation microscopique	Protéines animales transformées	Aliments pour animaux	établ agricoles		20	20	29	100,0%		
ASTA	évaluation microscopique	Protéines animales transformées	Aliments pour animaux	usines AA		8	8	7	100,0%		
ASTA	évaluation microscopique	Protéines animales transformées	Aliments pour animaux	Revendeurs		12	12	6	100,0%		
ASTA	Contaminants	mélamine	Aliments pour animaux			15	15	19	100,0%		
ASTA	Contaminants	dioxines	Aliments pour animaux			21	21	19	100,0%		
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	établ agricoles		56	56	51	96,1%		
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	usines AA		20	20	12	100,0%		
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	Revendeurs		15	14	18	94,4%		
ASTA	traces antibiotiques	ABSC-Screening	Aliments pour animaux	Moul. Mobiles		9	9	4	100,0%		
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb, (As, Hg)	Aliments pour animaux	usine AA		9	5	18	100,0%	Plus d'échantillons que prévus, parce que un monitoring en mercure et arsenic a eu lieu Plus d'échantillons que prévus, parce que un monitoring en mercure et arsenic a eu lieu	
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb, (As, Hg)	Aliments pour animaux	expl. agricoles		20	15	46	100,0%		
ASTA	Métaux lourds	Cd, Pb, (As, Hg)	Aliments pour animaux	revendeurs		31	30	18	100,0%	moins d'échantillons que prévu, en contrepartie plus d'échantillons aux établissements agricoles provenant de revendeurs sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux	
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	usine AA		14	14	6	100,0%		
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	expl agricoles		39	39	38	86,8%	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	12	100,0%		
ASTA	Microbiologie	Qualité microbiologique	Aliments pour animaux	M mobiles		8	8	7	87,5%	sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux	
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	usine AA		23	33	14	100,0%		
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	expl. agricoles		45	50	53	100,0%		
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	revendeurs		23	27	10	100,0%		
ASTA	Microbiologie	Salmonella	Aliments pour animaux	Moul. mobiles		9	9	7	100,0%		
ASTA	Mycotoxines	Aflatoxines	Aliments pour animaux			20	10	10	100,0%		
ASTA	Mycotoxines	Zéaralénone	Aliments pour animaux			25	20	37	100,0%		
ASTA	Mycotoxines	Déoxynivalénol	Aliments pour animaux			25	20	37	100,0%		
ASTA	OGM	présence ou absence	Aliments pour animaux			pas prévisible	pas prévisible	18	72,2%		sont considérés comme "non-conformes" : les échantillons contenant des OGM non autorisés

SECUALIM	ABVT	ABVT	Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson Poisson mariné ou fumé			3	33,3 %
SECUALIM	Mycotoxines	Aflatoxines B1	pistaches, cachuètes, amandes...	arachides		20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Aflatoxines B1	Céréales	Riz basamatique		20	95 %
SECUALIM	Mycotoxines	Aflatoxines B1	pistaches, cachuètes, amandes...	pistaches		15	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Aflatoxines totales	pistaches, cachuètes, amandes...	arachides		20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Aflatoxines totales	Céréales	Riz basamatique		20	95 %
SECUALIM	Mycotoxines	Aflatoxines totales	pistaches, cachuètes, amandes...	pistaches		15	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Aflatoxines M1	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson) Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			10	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Déoxynivaléno	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Déoxynivaléno	Farine			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Déoxynivaléno	Pâtes séchées			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Déoxynivaléno	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Fumonisine B1	Céréales			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Fumonisine B2	Céréales			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Fumonisines totales	Céréales			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Fumonisine B1	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Fumonisine B2	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Fumonisines totales	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Ochratoxine A	Bières			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Ochratoxine A	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Ochratoxine A	Vin			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Patuline	Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			10	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Patuline	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			20	100 %
SECUALIM	Mycotoxines	Zéaralénones	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners			15	97,1 %
SECUALIM	FCM	Bisphénol A	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poêle, couvert			29	100 %
SECUALIM	FCM	Formaldéhyde	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poêle, couvert			45	95 %

SECUALIM	FCM	PAA	Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert		18	18	94,4 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau		Eau de production			5	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	Ammonium	Eau de production			21	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	Ammonium	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	Ammonium	eaux minérales naturelles,			20	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	nitrate	Eau de production			21	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	nitrate	source			1	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	nitrate	eaux minérales naturelles,			20	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	Nitrites	Eau de production			21	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	Nitrites	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Physico-chimique Eau	Nitrites	eaux minérales naturelles,			20	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	coliformes totaux	Eau de production			42	92,9 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	coliformes totaux	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	coliformes totaux	eaux minérales naturelles,			20	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	E. Coli	Eau de production			42	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	E. Coli	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	E. Coli	eaux minérales naturelles,			20	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Enterocoques intestinaux	Eau de production			42	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Enterocoques intestinaux	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Enterocoques intestinaux	eaux minérales naturelles,			20	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 22°C	Eau de production			42	83,3 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 22°C	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 22°C	eaux minérales naturelles,		15	20	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 36°C	Eau de production			42	90,5 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 36°C	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 36°C	eaux minérales naturelles,		15	20	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Pseudomonas aeruginosa	Eau de production			42	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Pseudomonas aeruginosa	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100 %
SECUALIM	Bactériologie Eau	Pseudomonas aeruginosa	eaux minérales naturelles,			20	100 %
SECUALIM	Cadmium	Cadmium	Salades		15	27	100 %
SECUALIM	Plomb	Plomb	Salades		15	27	100 %
SECUALIM	Cocaïne	Cocaïne	Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			7	100 %
SECUALIM	Colorants	Présence de colorants	Colorants		20	14	100 %
SECUALIM	Coumarine	Coumarine	céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners		40	30	100 %
SECUALIM	Coumarine	Coumarine	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation		20	20	100 %
SECUALIM	étiquetage	étiquetage	Café, Thé			1	100 %
SECUALIM	étiquetage	étiquetage	eaux minérales naturelles,			1	100 %
SECUALIM	étiquetage	étiquetage	Produits de pâtisserie, desserts,			3	66,7 %

SECUALIM	Glutamates	Glutamates	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			20	22	100 %
SECUALIM	Gluten	Gluten	Aliment sans gluten				10	90 %
SECUALIM	Gluten	Gluten	aliments fortifié, médicament...			15	15	93,3 %
SECUALIM	Hormones	Progestérone	Complément alimentaire				3	100 %
SECUALIM	Hydrocarbures	Hydrocarbures	eaux minérales naturelles,			40	40	100 %
SECUALIM	Mélamine	Mélamine	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			10	7	100 %
SECUALIM	Méthanol	Méthanol	Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière				1	100 %
SECUALIM	nitrates	nitrates	Epinards				2	100 %
SECUALIM	nitrates	nitrates	Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) Prép à base de céréales pour nourrisson Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourrissons et enfants en bas âge			15	20	100 %
SECUALIM	nitrates	nitrates	Salades			30	66	90,9 %
SECUALIM	Sel	Sel	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	soupe		80	81	100 %
SECUALIM	Sel	Sel	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..	fromage		30	29	100 %
SECUALIM	Sudan	Sudan	Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres			15	15	100 %
SECUALIM	Sulfites	Sulfites	Bières			20	21	100 %
SECUALIM	Sulfites	Sulfites	Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..			20	20	95 %
SECUALIM	Sulfites	Sulfites	Fruits secs			20	22	100 %
SECUALIM	Sulfites	Sulfites	Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière	vin		20	20	100 %
SECUALIM	OGM	Lin CDC Triffid FP 967	Produit à base de Lin			0	30	73,3%
SECUALIM	OGM	Riz Bi63	Riz			40	40	100 %
SECUALIM	OGM	Promoteur 35 S	Riz			40	40	100 %
SECUALIM	OGM	Promoteur 35 S	Céréales maïs				15	100 %
SECUALIM	OGM	Promoteur 35 S	céréales petits déjeuners maïs				8	100 %
SECUALIM	OGM	Promoteur 35 S	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Promoteur 35 S	Pâte séchée maïs				4	100 %
SECUALIM	OGM	Promoteur 35 S	Produit de boulangerie maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Terminal NOS	Céréales maïs			40	20	100 %
SECUALIM	OGM	Terminal NOS	céréales petits déjeuners maïs				8	100 %
SECUALIM	OGM	Terminal NOS	Farine maïs				2	100 %
SECUALIM	OGM	Terminal NOS	Pâte séchée maïs				4	100 %
SECUALIM	OGM	Terminal NOS	Produit de boulangerie maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs 59122	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs BT 11	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs BT 176	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs DAS1507	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs MON810	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs MON863	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs NK603	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs T25	Farine maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs 59122	Pâte séchée maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs BT 176	Pâte séchée maïs				1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs DAS1507	Pâte séchée maïs				1	100 %

SECUALIM	OGM	Maïs GA 21	Pâte séchée maïs			3	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs MIR604	Pâte séchée maïs			3	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs MON 89034	Pâte séchée maïs			1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs MON810	Pâte séchée maïs			1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs MON863	Pâte séchée maïs			1	100 %
SECUALIM	OGM	Maïs T25	Pâte séchée maïs			1	100 %
SECUALIM	OGM	Soya RRS35	céréales, farine, produit boulangerie SOJA			1	100 %
SECUALIM	OGM	Round-up-ready soja I	céréales, farine, produit boulangerie SOJA		40	14	100 %
SECUALIM	OGM	Round-up-ready soja I	Pâte séchées SOJA			3	100 %
SECUALIM	OGM	Round-up-ready soja I	condiment SOJA			5	100 %
SECUALIM	OGM	Round-up-ready soja I	boisson SOJA			5	100 %
SECUALIM	OGM	Round-up-ready soja I	Alimentation particulière SOJA			2	100 %
SECUALIM	OGM	Soja MON 89788 Round-up-ready	céréales, farine, produit boulangerie SOJA			2	100 %
SECUALIM	OGM	Soja A2704	céréales, farine, produit boulangerie SOJA			2	100 %
SECUALIM	OGM	Soja MON 89788 Round-up-ready	Pâte séchées SOJA			1	100 %
SECUALIM	OGM	Soja A2704-12	Pâte séchées SOJA			1	100 %
SECUALIM	OGM	Soja MON 89788 Round-up-ready	condiment SOJA			2	100 %
SECUALIM	OGM	Soja A2704-12	condiment SOJA			2	100 %
SECUALIM	Pesticides	294 pesticides	fruits et légumes	aubergines		13	92,3%
SECUALIM	Pesticides	294 pesticides	fruits et légumes	chou fleurs		8	100 %
SECUALIM	Pesticides	294 pesticides	fruits et légumes	pois		7	100 %
SECUALIM	Pesticides	294 pesticides	fruits et légumes	poivrons		13	92,3%
SECUALIM	Pesticides	294 pesticides	Boissons non alcoolisées	jus d'orange		15	100 %
SECUALIM	Pesticides	284 pesticides	fruits et légumes	bananes		12	100 %
SECUALIM	Pesticides	297 pesticides	fruits et légumes	raisins		15	93,3%
SECUALIM	Pesticides	270 pesticides	céréales	farine		15	100 %
SECUALIM	Pesticides	295 pesticides	alimentation pour enfants	pot bébé		15	100 %
SECUALIM	Pesticides	110 pesticides	céréales	riz		8	100 %
SECUALIM	Pesticides	110 pesticides	fruits et légumes	prunes		7	100 %
SECUALIM	Pesticides	110 pesticides	fruits et légumes	coriandre		4	100 %
SECUALIM	Pesticides	110 pesticides	fruits et légumes	potiron		4	100 %
SECUALIM	Pesticides	110 pesticides	fruits et légumes	épinards		3	100 %
SECUALIM	Pesticides	110 pesticides	fruits et légumes	haricots		3	100 %
SECUALIM	Pesticides	110 pesticides	fruits et légumes	pomme		10	100 %
SECUALIM	Bactériologie	Bacillus cereus présomptifs	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Bacillus cereus présomptifs	Plat préparé cuit avec fromage			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Bacillus cereus présomptifs	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			30	96,6%
SECUALIM	Bactériologie	Bacillus cereus présomptifs	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Pâté Riesling			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Plat préparé cru			11	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Plat préparé cuit avec fromage			8	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			40	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson, Poisson mariné ou fumé			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Produit chocolat			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Produits de pâtisserie, desserts,			55	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Sandwich			27	100,0%

SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Sauce remoulade			3	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Viande et produit de viande			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter	Volaille et produits de volaille			1	0,0%
SECUALIM	Bactériologie	Campylobacter thermotolérants	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			3	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Additifs, additifs en poudre substances ne pouvant être consommées telles quelles			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			5	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Complément alimentaire			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Farine			7	0,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	glace industrielle et artisanales, sorbets			10	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			4	50,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Matériel pour prélèvement			5	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			19	42,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Pâté Riesling			105	99,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Plat préparé cru			6	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Plat préparé cuit avec fromage			97	75,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			38	87,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			484	90,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson, Poisson mariné ou fumé			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Produits de pâtisserie, desserts,			839	92,0%
SECUALIM	Bactériologie	Coliformes	Sandwich			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	coliformes totaux	Eau de production			16	94,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Additifs, additifs en poudre, substances ne pouvant être consommées telles quelles			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			3	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			11	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Complément alimentaire			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			9	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Eau de production			16	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Farine			8	75,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	glace industrielle et artisanales, sorbets			10	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			6	83,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Matériel pour prélèvement			6	100,0%

SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			21	90,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Pâté Riesling			104	99,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Plat préparé cru			77	99,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Plat préparé cuit avec fromage			97	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			38	97,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			485	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson, Poisson mariné ou fumé			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Produit chocolat			28	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Produits de pâtisserie, desserts,			839	98,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Sandwich			159	99,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Sauce remoulade			22	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Viande et produit de viande			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	E. Coli	Volaille et produits de volaille			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterobacter Sakazakii	Plat préparé cru			2	0,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterobacter Sakazakii	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson), Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			40	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterobacter Sakazakii	Sandwich			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Sandwich			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			8	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	glace industrielle et artisanales, sorbets			6	83,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Pâté Riesling			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Plat préparé cru			63	54,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			3	0,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson), Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			39	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Produit chocolat			22	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Sandwich			137	86,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Sauce remoulade			22	95,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Volaille et produits de volaille			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Plat préparé cru			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactériaceae	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entérobactéroaceae	Sandwich			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterocoques intestinaux	Eau de production			16	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterotoxines staphylococciques	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			1	100,0%

SECUALIM	Bactériologie	Enterotoxines staphylococciques	glace industrielle et artisanales, sorbets			3	33,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterotoxines staphylococciques	Plat préparé cru			8	25,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterotoxines staphylococciques	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterotoxines staphylococciques	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson), Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterotoxines staphylococciques	Produit chocolat			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Enterotoxines staphylococciques	Sandwich			14	71,0%
SECUALIM	Bactériologie	Entéobactériaceae	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Additifs, additifs en poudre, substances ne pouvant être consommées telles quelles			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			7	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Complément alimentaire			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			4	75,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Farine			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	glace industrielle et artisanales, sorbets			10	70,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			4	50,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Matériel pour prélèvement			6	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			2	50,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Pâté Riesling			105	93,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Plat préparé cru			78	63,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Plat préparé cuit avec fromage			97	98,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			38	76,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			487	85,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson),Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			40	97,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Produit chocolat			28	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Produits de pâtisserie, desserts,			839	90,0%
SECUALIM	Bactériologie	Germes aérobies mésophiles	Sandwich			159	82,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Additifs, additifs en poudre, substances ne pouvant être consommées telles quelles			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			11	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Complément alimentaire			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			4	100,0%

SECUALIM	Bactériologie	Levures	Pâté Riesling			97	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson), Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			12	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Produit chocolat			26	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Sandwich			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Levures	Sauce remoulade			22	81,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	glace industrielle et artisanales, sorbets			10	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			6	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Pâté Riesling			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Plat préparé cru			72	97,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			8	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson),Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			40	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Produit chocolat			28	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Produits de pâtisserie, desserts,			806	98,8%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Sandwich			148	98,6%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Viande et produit de viande			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Listeria monocytogenes	Volaille et produits de volaille			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Additifs, additifs en poudre, substances ne pouvant être consommées telles quelles			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			11	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Complément alimentaire			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Farine			1	0,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Pâté Riesling			101	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson), Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			12	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Produit chocolat			26	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Produits de pâtisserie, desserts,			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Sandwich			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Moisissures	Sauce remoulade			22	95,5%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Additifs, additifs en poudre, substances ne pouvant être consommées telles quelles			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			5	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Bonbons, sucre, confiture, édulcorants			11	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Complément alimentaire			1	100,0%

SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			7	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Farine			7	57,1%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	glace industrielle et artisanales, sorbets			10	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			6	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	oeuf et ovoproduits, oeufs frais, oeufs pasteurisés,			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			21	91,5%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Pâté Riesling			105	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	pistaches, cachuètes, amandes.			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Plat préparé cru			78	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Plat préparé cuit avec fromage			97	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			38	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			483	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson, Poisson mariné ou fumé			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson), Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			39	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Produit chocolat			28	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Produits de pâtisserie, desserts.			834	99,9%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Sandwich			157	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Sauce remoulade			22	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Viande et produit de viande			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonella	Volaille et produits de volaille			2	50,0%
SECUALIM	Bactériologie	Salmonelles	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Additifs, additifs en poudre, substances ne pouvant être consommées telles quelles			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Aliments pour regime: produits instant à chauffer, Aliment diététique			7	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Complément alimentaire			2	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..			9	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Farine			5	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	glace industrielle et artisanales, sorbets			10	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..			6	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros			21	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Pâté Riesling			105	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Plat préparé cru			78	100,0%

SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Plat préparé cuit avec fromage			97	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)			38	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Plat préparé cuit, et/ou surgelé			487	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson, Poisson mariné ou fumé			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson), Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)			40	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Produit chocolat			28	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Produits de pâtisserie, desserts,			840	99,6%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Sandwich			159	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Sauce remoulade			22	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Viande et produit de viande			4	100,0%
SECUALIM	Bactériologie	Staphylocoques	Volaille et produits de volaille			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	coliformes totaux	Eau de production			41	92,7%
SECUALIM	Bactériologie Eau	coliformes totaux	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	coliformes totaux	eaux minérales naturelles,			18	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	E. Coli	Eau de production			41	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	E. Coli	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	E. Coli	eaux minérales naturelles,			18	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Enterocoques intestinaux	Eau de production			41	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Enterocoques intestinaux	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Enterocoques intestinaux	eaux minérales naturelles,			18	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 22°C	Eau de production			58	86,2%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 22°C	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 22°C	eaux minérales naturelles,			18	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 36°C	Eau de production			57	91,2%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 36°C	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Germes totaux 36°C	eaux minérales naturelles,			17	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Pseudomonas aeruginosa	Eaux aromatisées, eaux de source			1	100,0%
SECUALIM	Bactériologie Eau	Pseudomonas aeruginosa	eaux minérales naturelles			16	100,0%