



# LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL  
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



## alimentation

### Contenants, conservation, transport des échantillons et délais de rendus de résultats

#### Bactériologie



Les consommables (contenants et matériel de prélèvement) sont fournis par le LDA53. Il est nécessaire de respecter les dates limites d'utilisation indiquées avant la réalisation des prélèvements.

Il est recommandé de prélever l'échantillon à analyser avec un ustensile propre et de le placer dans un contenant stérile. Le LDA53 s'engage à initier le client pour la réalisation de ses contrôles de surface.



Produits	Quantité	Contenant recommandé et spécifications	Conservation et acheminement au LDA53
Produits réfrigérés	100 g	Pot stérile et hermétique avec une seule catégorie d'aliment (entrée ou plat cuisiné ou dessert fabriqué)	Entre 1°C et 8°C. Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits congelés ou surgelés	100 g		< à 15°C (idéalement à < -18°C). Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits déshydratés	100 g	Emballage stérile et hermétique	Température ambiante (< 30°C) et à l'abri de l'humidité.
Caséines, caséinate, poudres de lait	900 g		
Conserves	3 pots	Pot stérilisé	
Chiffonnettes et lames de surface			Entre 1°C et 8°C. Dans les 24h suivant le prélèvement
Boites contact			À température ambiante. Le plus rapidement possible le jour du prélèvement



## alimentation

Types de produits ou d'analyses	Délai de rendu de résultats communiqués à titre indicatif (en jours ouvrés)
Denrées alimentaires (dénombrements)	3 à 4 jours pour produit réfrigéré 1 mois pour produit congelé (sauf urgence)
Produits déshydratés (dénombrements)	4 jours
Lait cru (dénombrements)	4 jours
Conserves	8 jours
Lames de surface	3 jours
Salmonella	1 à 5 jours suivant méthode (si résultat négatif) 4 à 8 jours suivant méthode (si résultat positif) 1 mois pour produit congelé (sauf urgence)
Listeria	2 à 3 jours suivant méthode (si résultat négatif) 3 à 4 jours suivant méthode (si résultat positif) 1 mois pour produit congelé (sauf urgence)
Cronobacter spp	3 jours si résultat négatif 5 jours si résultat positif
E. coli O157	1 jour si résultat négatif 4 jours si résultat positif
Boîtes contact	5 jours

## Chimie

Produits	Quantité	Contenant recommandé et spécifications	Conservation et acheminement au LDA53
Produits à base de viandes, animaux aquatiques	500 g	Emballage hermétique	Température réfrigérée Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits laitiers			Température ambiante Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits laitiers en poudre			

Types de produits ou d'analyses	Délai de rendu de résultats communiqués à titre indicatif (en jours ouvrés)
Produits à base de viandes, animaux aquatique	7 jours
Produits laitiers	