

## REALISATION DES PRELEVEMENTS

*Les prélèvements peuvent être réalisés par le client ou par le laboratoire.*

*Des sachets stériles (pour les aliments) ou des flacons stériles (pour les eaux) peuvent vous être fournis sur simple demande.*

*Une notice explicative sur les modalités de réalisation des prélèvements vous sera également fournie.*

*Pour l'eau, il est nécessaire de bien préciser la nature de l'eau à analyser : eau traitée ou non, le flaconnage n'étant pas le même dans les 2 cas, ainsi que l'utilisation de l'eau et le but de l'analyse.*

*Avant tout dépôt d'échantillon, merci de bien vouloir prendre contact avec le laboratoire*



**Horaires d'ouverture du laboratoire :**  
**7h00 /12h00 – 13h00/16h00**

**Dépôt des échantillons :**  
**du lundi au jeudi de 7h00 à 12h00**  
**et de 13h00 à 16h00**  
**le vendredi de 7h00 à 11h00**



**Vos contacts :**  
**Florence URBES,**  
Responsable du Laboratoire  
27 02 89  
[furbes@pasteur.nc](mailto:furbes@pasteur.nc)

**Delphine RIPERT**  
Coordinatrice Technique  
**Sonia TREPTOW**  
Secrétaire  
**Emeric PONSARD,**  
**Patricia SALGUEIRO**  
Techniciens  
27 97 45  
[bacalim@pasteur.nc](mailto:bacalim@pasteur.nc)



**LABORATOIRE**  
**HYGIENE et**  
**ENVIRONNEMENT**

**Prestations et Tarifs**  
**2015**

*Institut Pasteur de Nouvelle-Calédonie*  
*Mr le Pr. Dominique BAUDON, Directeur Général*  
*9-11, avenue Paul Doumer*  
*BP 61 - 98845 Nouméa Cedex*  
*Nouvelle-Calédonie*  
*Téléphone : 687 27 26 66*  
*Télécopie : 687 27 33 90*  
*e-mail : [diripnc@pasteur.nc](mailto:diripnc@pasteur.nc)*

Réseau International des Instituts Pasteur

## Analyses des eaux

### Paramètres

### Méthodes

#### Bactériologiques

|   |   |
|---|---|
| - Flore totale à 22°C et 36°C               | NF EN ISO 6222 - 07/1999                        |
| - Coliformes totaux et E. coli (filtration) | NF EN ISO 9308-1 - 09/2000                      |
| - Entérocoques intestinaux (filtration)     | NF EN ISO 7899-2 - 08/2000                      |
| - Spores anaérobies sulfito-réducteurs      | NF EN 26461-2 - 07/1993                         |
| - Staphylocoques pathogènes                 | XP T 90-412 - 06/2006                           |
| - Pseudomonas aeruginosa                    | NF EN ISO 16266 - 08/2008                       |
| - Legionelles                               | NF T 90-431 - 09/2003<br>et 90-431/A1 - 04/2006 |
| - Salmonelles                               | NF EN ISO 19250 - 06/2013                       |
| - E. coli (technique NPP)                   | NF EN ISO 9308-3 - 03/1999                      |
| - Entérocoques (technique NPP)              | NF EN ISO 7899-1 - 03/1999                      |
| - Endotoxines                               | Technique LAL                                   |
| - Vibrio                                    | Sur milieu TCBS                                 |
| - Identification bactérienne                | Maldi-Tof                                       |

#### Physico-chimiques

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| - pH           | NF T90-008 - 02/2001       |
| - Conductivité | NF EN 27888 - 01/1994      |
| - Turbidité    | NF EN ISO 7027 - 03/2000   |
| - Couleur      | NF EN ISO 7887 - 03/2012   |
| - Chlore libre | NF EN ISO 7393-2 - 03/2000 |

### Attention

Pour des analyses particulières ou partielles, nous consulter

## Microbiologie Alimentaire

### Paramètres

### Méthodes

|   |  |
|---|--|
| - Flore totale                          | NF EN ISO 4833 - 10/2013                               |
| - Coliformes totaux                     | NF V08-050 - 04/2009                                   |
| - Coliformes thermotolérants            | NF V08-060 - 04/2009                                   |
| - Escherichia coli                      | NF ISO 16649-2 - 07/2001                               |
| - Escherichia coli dans les coquillages | XP ISO/TS 16649-3 12/2005                              |
| - Entérobactéries                       | NF ISO 21528-2 - 12/2004                               |
| - Bactéries sulfito-réductrices         | NF V08-061 - 12/2009                                   |
| - Clostridium perfringens               | NF EN ISO 7937 - 02/2005                               |
| - Staphylocoques coagulase +            | NF EN ISO 6888-2 - 10/1999                             |
| - Salmonelles                           | NF EN ISO 6579 - 12/2002                               |
| - Listeria monocytogenes (recherche)    | NF EN ISO 11290-1 - 02/1997<br>et 11290/A1 - 02/2005   |
| - Listeria monocytogenes (dénombrement) | NF EN ISO 11290-2 - 08/1998<br>et 11290-2/A1 - 02/2005 |
| - Bacillus cereus                       | NF EN ISO 7932 - 07/2005                               |
| - Levures et moisissures                | NF V08-059 - 11/2002                                   |
| - Vibrio parahaemolyticus               | Adaptation Norme<br>XP ISO/TS21872-1 - 06/2007         |
| - Bactéries lactiques                   | NF ISO 15214 - 09/1998                                 |
| - Pseudomonas spp. dans les viandes     | NF EN ISO 13720 - 11/2010                              |
| - Identification bactérienne            | Maldi-Tof  |

## Autres prestations

- **Validation de durée de vie microbiologique** (tests de vieillissement)
- **Audits** des structures, aide à la mise sous assurance qualité, conseils
- **Formations** en hygiène et sécurité alimentaire et des eaux intraentreprises ou interentreprises.

## Tarifs des prestations

### Analyses des eaux

(selon le Code de la Santé Publique métropolitain)

|  |          |
|--|----------|
| - Eau de distribution (microbiologie 6 germes)                     | 10 000 F |
| - Eau de distribution (physico-chimie)                             | 5 800 F  |
| - Eau de baignade (rivière, mer)                                   | 14 000 F |
| - Eau de piscine   | 10 000 F |
| - Eau de rivière avant potabilisation                              | 12 000 F |
| - Recherche de Salmonelles   | 9 500 F  |
| - Recherche de Legionelles   | 16 000 F |
| - Identification de Legionelles (si recherche précédente positive) | 17 300 F |

Rendu des résultats : 7 jours ouvrés, sauf Legionelles 10 jours ouvrés

### Analyses alimentaires

(selon l'arrêté n°2011-2567/GNC du 02/11/2011)

Différents tarifs en fonction du nombre de germes, de leur type et de la valeur limite :

**De 3 000 F à 15 000 F (nous consulter en fonction de votre produit, le tarif vous sera fourni)**

Analyse de surfaces **1 700 F / boîte**  
(Milieux à la demande)

Rendu des résultats : 5 jours ouvrés

### Audits et Formations

**14 000 F / heure**

### Déplacements et prélèvements

- **Déplacement** : 2 000 F sur Nouméa  
En dehors de Nouméa : sur devis
- **Prélèvement** : 1 800 F jusqu'à 30 min, au-delà 1 800F par demie heure supplémentaire