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

Delphine RIPERT
Coordinatrice Technique
Sonia TREPTOW
Secrétaire
Emeric PONSARD,
Lorenza HUGUENY
Techniciens
27 97 45
bacalim@pasteur.nc

Institut Pasteur de Nouvelle Calédonie

LABORATOIRE HYGIENE et ENVIRONNEMENT

Prestations et Tarifs 2016

Institut Pasteur de Nouvelle-Calédonie
Mr Vincent RICHARD, 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

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 - 11/2014
- 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-reductrices	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 et 11290/A1 – 02/2005
- Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 – 08/1998 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 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 11 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 supplémentai