



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve, Institut agricole de l'Etat de Fribourg
Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Laboratoire agroalimentaire fribourgeois (LAAF)
Freiburgisches Agro-Lebensmittellabor (FALL)

Route de Grangeneuve 45, 1725 Posieux

T +41 26 305 57 39, F +41 26 305 57 03
www.laaf.ch

—
Courriel / e-mail : iaqlaaf@fr.ch
N/réf. / U./Ref. :
Date / Datum :

Offre de prestations (programme autocontrôle cuisine)

Programme autocontrôle cuisine

- Mise en place d'un plan d'échantillonnage et formation au prélèvement
- Gestion du plan d'analyse annuel dans le système abo-plan-LAAF
- Mise à disposition du matériel de prélèvement (de produits et surfaces) et dispobox (facultatif)
- Prélèvement facultatif des échantillons
- Analyse des produits
- Envoi des résultats d'analyse au responsable de l'établissement ou à la personne désignée
- Prise de contact téléphonique en cas de résultats hors normes
- Le LAAF étant un laboratoire impartial, indépendant de personnes ou d'organisations externes, la confidentialité des résultats d'analyse est respectée.

Description des germes analysés dans le cadre de l'autocontrôle cuisine

Le choix des analyses à effectuer est défini en fonction de la denrée alimentaire analysée et de l'information recherchée.

↳ Germes aérobies mésophiles

- Cette famille de bactéries est un indicateur sanitaire dans un produit ou sur une surface. Sa présence donne des informations sur la durée de vie de l'aliment et le respect de la chaîne du froid.

↳ Escherichia coli

- Cette bactérie est d'origine fécale. Elle n'est en général pas dangereuse, mais peut vous donner une indication sur une contamination de vos aliments due à un manque d'hygiène ou à un mauvais nettoyage, ainsi qu'à une matière première contaminée.

↳ Staphylococcus à coagulase positive

- Cette bactérie sécrète des toxines qui, si elles sont en grand nombre, provoquent de forts dérangements de l'appareil digestif. On la trouve sur la peau et particulièrement sur les blessures. Les produits à risque sont ceux qui ont été chauffés, refroidis et manipulés par la suite.

↳ Entérobactéries

- Cette famille de bactéries n'est recherchée que sur des produits qui ont été cuits. La présence de ces bactéries sur un produit cuit indique un problème de contamination croisée avec un produit cru ou une contamination fécale.

↳ Bacillus cereus

- Très largement répandu dans la nature, *Bacillus cereus* est également responsable de toxi-infections alimentaires. La présence de spores de *Bacillus cereus* pose de sérieux problèmes dans le domaine agroalimentaire car non seulement elles sont résistantes à la chaleur, mais elles ont la capacité d'adhérer fortement à de nombreuses surfaces, y compris l'acier inoxydable. Si, après cuisson, un aliment (le riz par exemple) est conservé trop longtemps à une température inférieure à 55 °C et supérieure à 10 °C, ses spores vont germer, proliférer et libérer des toxines.

Programmes

Voici trois exemples de programme proposés :

Programme 1

Programme adapté aux établissements de petite taille (jusqu'à 50 couverts) (Prix sans TVA)

Variante	Nombre de produits	Analyses Prix par produit (CHF)	Prélèvement (30 min) sur place (CHF)	Déplacement, temps de travail et km (CHF) (canton FR)	Prélèvement par un collaborateur de l'établissement selon plan-abo-LAAF et envoi par Dispobox (CHF)	Prix total 2 fois/an (CHF)
1	3	70.- CHF par produit*	45.-	45.-	-	600.-
+ 4 boîtes de prélèvement de surfaces (10.- CHF/boîte)						80.-
+ contrôle d'huile de friture gratuit						680.-
2	3	70.- CHF par produit*	-	-	port de retour 10.-	440.-
+ 4 boîtes de prélèvement de surfaces (10.- CHF/boîte)						80.-
						520.-

*prix indicatif : peut varier selon les analyses effectuées

Programme 2

Programme adapté aux établissements de taille moyen (50 à 100 couverts) (Prix sans TVA)

Variante	Nombre de produits	Analyses Prix par produit (CHF)	Prélèvement (30 min) sur place (CHF)	Déplacement, temps de travail et km (CHF) (canton FR)	Prélèvement par un collaborateur de l'établissement selon plan-abo-LAAF et envoi par Dispobox (CHF)	Prix total 2 fois/an (CHF)
1	5	70.- CHF par produit*	45.-	45.-	-	880.-
+ 4 boîtes de prélèvement de surfaces (10.- CHF/boîte)						80.-
+ contrôle d'huile de friture gratuit						960.-
2	5	70.- CHF par produit*	-	-	port de retour 10.-	720.-
+ 4 boîtes de prélèvement de surfaces (10.- CHF/boîte)						80.-
						800.-

*prix indicatif : peut varier selon les analyses effectuées

Programme 3

Programme adapté aux grands établissements (plus de 150 couverts) (Prix sans TVA)

Variante	Nombre de produits	Analyses Prix par produit (CHF)	Prélèvement (30 min) sur place (CHF)	Déplacement, temps de travail et km (CHF) (canton FR)	Prélèvement par un collaborateur de l'établissement selon plan-abo-LAAF et envoi par Dispobox (CHF)	Prix total 4 fois/an (CHF)
1	5	70.- CHF par produit*	45.-	45.-	-	1760.-
+ 4 boîtes de prélèvement de surfaces (10.- CHF/boîte)						160.-
+ contrôle d'huile de friture gratuit						1920.-
2	5	70.- CHF par produit*	-	-	port de retour 10.-	1440.-
+ 4 boîtes de prélèvement de surfaces (10.- CHF/boîte)						160.-
						1600.-

*prix indicatif : peut varier selon les analyses effectuées