

## Contrôle produits, Prélèvements + Analyses

| Responsabilité | Analyses        |                         | Produit                                  |                                      | Planification 2011     | Suivi des Contrôles 2010   |                             | Conformité 2010                       | Commentaires 2010 |
|----------------|-----------------|-------------------------|--|--------------------------------------|------------------------|--|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------|
|                | Type d'Analyses | Détails                 | Catégorie de produit                     | détails                              | Nbr de contrôle prévus | Nbr. de contrôles prévus   | Nombre de contrôle effectué | Résultats conformes des contrôles (%) |                   |
|                |                 |                         |  |                                      |                        | 20 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Dans la 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. |                             |                                       |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Salmonella              | viande et produits de viande             | ne préférence aux produits sensibles |                        |  | 504                         | 99,60%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Salmonella              | poissons                                 |                                      |                        |  | 3                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Salmonella              | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 114                         | 96,50%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Listeria monocytogenes  | viande et produits de viande             |                                      |                        |  | 494                         | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Listeria monocytogenes  | poissons                                 |                                      |                        |  | 3                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Listeria monocytogenes  | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 104                         | 99,00%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | EHEC                    | viande et produits de viande             |                                      |                        |  | 246                         | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | EHEC                    | poissons                                 |                                      |                        |  | 2                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | EHEC                    | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 14                          | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Campylobacter           | viande et produits de viande             |                                      |                        |  | 243                         | 99,50%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Campylobacter           | poissons                                 |                                      |                        |  | 2                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Campylobacter           | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 91                          | 33,00%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | E Coli 44°C             | viande et produits de viande             |                                      |                        |  | 280                         | 99,30%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | E Coli 44°C             | poissons                                 |                                      |                        |  | 0                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | E Coli 44°C             | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 87                          | 78,00%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Coliformes              | viande et produits de viande             |                                      |                        |  | 212                         | 97,70%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Coliformes              | poissons                                 |                                      |                        |  | 2                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Coliformes              | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 5                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Clostridia              | viande et produits de viande             |                                      |                        |  | 488                         | 97,80%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Clostridia              | poissons                                 |                                      |                        |  | 3                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Clostridia              | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 91                          | 97,80%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Staphylococcus          | viande et produits de viande             |                                      |                        |  | 494                         | 99,30%                                |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Staphylococcus          | poissons                                 |                                      |                        |  | 3                           | 100,00%                               |                   |
| ASV            | Microbiologie   | Staphylococcus          | viande et produits de viande de volaille |                                      |                        |  | 92                          | 98,90%                                |                   |
| ASV-PIF        | Microbiologie   | E.Coli 44°C             | boyaux salés                             |                                      |                        |  | 7                           | 100,00%                               |                   |
| ASV-PIF        | Microbiologie   | Salmonella              | boyaux salés                             |                                      |                        |  | 7                           | 100,00%                               |                   |
| ASV-PIF        | Microbiologie   | Clostridium perfringens | boyaux salés                             |                                      |                        |  | 7                           | 100,00%                               |                   |
| ASV-PIF        | Microbiologie   | Listeria monocytogenes  | viande de bison                          |                                      |                        |  | 3                           | 100,00%                               |                   |
| ASV-PIF        | Microbiologie   | E.Coli O:157            | viande de bison                          |                                      |                        |  | 3                           | 100,00%                               |                   |

|         |                          |                                 |                           |                  |    |    |        |         |
|---------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------|------------------|----|----|--------|---------|
| ASV-PIF | Microbiologie            | Campylobacter                   | viande de bison           |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Salmonella                      | viande de bison           |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | E.Coli 44°C                     | viande de bison           |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Clostridium perfringens         | viande de bison           |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Staphylococcus                  | viande de bison           |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Parasitologie            | Trichines                       | viande équine             |                  |    | 16 | 12     | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Listeria monocytogenes          | viande équine             |                  |    | 6  | 12     | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Campylobacter                   | viande équine             |                  |    | 6  | 12     | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Salmonella                      | viande équine             |                  |    | 6  | 12     | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | E.Coli 44°C                     | viande équine             |                  |    | 6  | 12     | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Clostridium perfringens         | viande équine             |                  |    | 6  | 12     | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Staphylococcus                  | viande équine             |                  |    | 6  | 12     | 100,00% |
| ASV-PIF | Physico-chimie           | Azote basique volatil total     | filets de poissons        |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Listeria monocytogenes          | filets de poissons        |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Salmonella                      | filets de poissons        |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | E.Coli 44°C                     | filets de poissons        |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Clostridium perfringens         | filets de poissons        |                  |    | 3  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Microbiologie            | Staphylococcus                  | filets de poissons        |                  |    | 3  | 3      | 66,00%  |
| ASV-PIF | Résidus                  | A1, A3, A4                      | graisse équine            |                  |    | 2  | 2      | 100,00% |
| ASV-PIF | Résidus                  | A6                              | boyaux salés              |                  |    | 6  | 3      | 100,00% |
| ASV-PIF | Résidus                  | A6                              | viande équine             |                  |    | 2  | 2      | 100,00% |
| ASV-PIF | Résidus                  | B1                              | viande équine             |                  |    | 2  | 2      | 100,00% |
| ASV-PIF | Résidus                  | B3                              | poissons                  |                  |    | 5  | 5      | 100,00% |
| ASV-PIF | Résidus                  | B2 d                            | viande équine             |                  |    | 1  | 1      | 100,00% |
| ASV-PIF | Résidus                  | ABVT                            | poissons                  |                  |    | 3  | 5      | 100,00% |
| ASV     | Inspection ante mortem   |                                 | bovins                    |                  |    |    | 25803  | 99,90%  |
| ASV     | Inspection post mortem   |                                 | bovins                    |                  |    |    | 25801  | 99,80%  |
| ASV     | Inspection ante mortem   |                                 | porcins                   |                  |    |    | 134417 | 99,90%  |
| ASV     | Inspection post mortem   |                                 | porcins                   |                  |    |    | 134295 | 99,44%  |
| ASV     | Inspection ante mortem   |                                 | ovins/caprins             |                  |    |    | 4602   | 100,00% |
| ASV     | Inspection post mortem   |                                 | ovins                     |                  |    |    | 4602   | 99,89%  |
| ASV     | Inspection post mortem   |                                 | gibier                    |                  |    |    | 4436   |         |
| ASV     | Microbiologie            | E.Coli                          | lait et produits laitiers |                  |    |    | 60     | 93,90%  |
| ASV     | Microbiologie            | Staphylococcus coag. pos.       | lait et produits laitiers |                  |    |    | 66     | 100,00% |
| ASV     | Microbiologie            | Salmonella                      | lait et produits laitiers |                  |    |    | 66     | 100,00% |
| ASV     | Microbiologie            | Listeria monocytogène           | lait et produits laitiers |                  |    |    | 66     | 100,00% |
| ASTA    | évaluation microscopique | Protéines animales transformées | Aliments pour animaux     | établi agricoles | 20 | 20 | 21     | 100,0%  |
| ASTA    | évaluation microscopique | Protéines animales transformées | Aliments pour animaux     | usines AA        | 8  | 8  | 3      | 100,0%  |
| ASTA    | évaluation microscopique | Protéines animales transformées | Aliments pour animaux     | Revendeurs       | 12 | 12 | 6      | 100,0%  |
| ASTA    | Contaminants             | mélamine                        | Aliments pour animaux     |                  | 10 | 15 | 12     | 100,0%  |
| ASTA    | Contaminants             | dioxines                        | Aliments pour animaux     |                  | 21 | 21 | 21     | 100,0%  |
| ASTA    | traces antibiotiques     | ABSC-Screening                  | Aliments pour animaux     | établi agricoles | 59 | 59 | 34     | 100,0%  |
| ASTA    | traces antibiotiques     | ABSC-Screening                  | Aliments pour animaux     | usines AA        | 20 | 20 | 4      | 100,0%  |
| ASTA    | traces antibiotiques     | ABSC-Screening                  | Aliments pour animaux     | Revendeurs       | 15 | 15 | 16     | 100,0%  |
| ASTA    | traces antibiotiques     | ABSC-Screening                  | Aliments pour animaux     | Moul. Mobiles    | 9  | 9  | 6      | 100,0%  |
| ASTA    | Métaux lourds            | Cd, Pb, (As, Hg)                | Aliments pour animaux     | usine AA         | 9  | 9  | 6      | 100,0%  |
| ASTA    | Métaux lourds            | Cd, Pb, (As, Hg)                | Aliments pour animaux     | expl. agricoles  | 20 | 20 | 30     | 100,0%  |
| ASTA    | Métaux lourds            | Cd, Pb, (As, Hg)                | Aliments pour animaux     | revendeurs       | 31 | 31 | 18     | 100,0%  |
| ASTA    | Microbiologie            | Qualité microbiologique         | Aliments pour animaux     | usine AA         | 20 | 14 | 19     | 79,0%   |
| ASTA    | Microbiologie            | Qualité microbiologique         | Aliments pour animaux     | expl agricoles   | 50 | 39 | 62     | 83,4%   |
| ASTA    | Microbiologie            | Qualité microbiologique         | Aliments pour animaux     | revendeurs       | 19 | 19 | 18     | 89,0%   |
| ASTA    | Microbiologie            | Qualité microbiologique         | Aliments pour animaux     | M mobiles        | 11 | 8  | 11     | 90,9%   |

sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux

sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux

sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux

sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux

|          |               |                         |   |                 |    |    |    |        |  |
|----------|---------------|-------------------------|---|-----------------|----|----|----|--------|--|
| ASTA     | Microbiologie | Salmonella              | Aliments pour animaux   | usine AA        | 30 | 23 | 27 | 85,2%  | un lot de matières premières contaminé a été à l'origine de tous les autres lots contaminés trouvés aux contrôles officiels. |
| ASTA     | Microbiologie | Salmonella              | Aliments pour animaux   | expl. agricoles | 61 | 45 | 80 | 97,5%  |  |
| ASTA     | Microbiologie | Salmonella              | Aliments pour animaux   | revendeurs      | 23 | 23 | 13 | 100,0% |  |
| ASTA     | Microbiologie | Salmonella              | Aliments pour animaux   | Moul. mobiles   | 14 | 9  | 10 | 100,0% |  |
| ASTA     | Mycotoxines   | Aflatoxines             | Aliments pour animaux   |                 | 20 | 20 | 22 | 100,0% |  |
| ASTA     | Mycotoxines   | Zéaralénone             | Aliments pour animaux   |                 | 25 | 25 | 30 | 100,0% |  |
| ASTA     | Mycotoxines   | Déoxynivalénol          | Aliments pour animaux   |                 | 25 | 25 | 30 | 100,0% |  |
| ASTA     | Mycotoxines   | Fumonisine              | Aliments pour animaux   |                 | 10 | 0  | 7  | 100,0% |  |
| ASTA     | OGM           | présence ou absence     | Aliments pour animaux   |                 | -  | -  | 8  | 87,5%  |  |
| ASTA     | Mycotoxines   | Zéaralénone             | Production primaire végétale  | Blé panifiable  | 15 | 15 | 19 | 100,0% |  |
| ASTA     | Mycotoxines   | Déoxynivalénol          | Production primaire végétale  | Blé panifiable  | 15 | 15 | 19 | 100,0% |  |
| ASTA     | Microbiologie | Qualité microbiologique | Production primaire végétale  | Blé panifiable  | 10 | 10 | 7  | 100,0% | 1ère année de contrôle de de la production primaire  |
| ASTA     | Métaux lourds | Cd, Pb                  | Production primaire végétale  | Blé panifiable  | 20 | 15 | 16 | 100,0% |  |
| SECUALIM | ABVT          | ABVT                    | Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson  |                 |    |    |    |        | sont considérés comme "non-conformes" : les teneurs "trop" élevées en moisissures, levures ou germes totaux                  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines B1          | Poisson mariné ou fumé  |                 |    |    |    |        |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines B1          | achuètes, amandes...  | arachides       |    | 15 | 15 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines B1          | Céréales  | Riz basamatique |    | 15 | 16 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines B1          | pistaches, cacahuètes, amandes...   | pistaches       |    | 15 | 15 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines B1          | graines oléagineuses  |                 |    | 15 | 15 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines B1          | épices  |                 |    | 15 | 17 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines totales     | cacahuètes, amandes...  | arachides       |    | 15 | 15 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines totales     | Céréales  | Riz basamatique |    | 15 | 16 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines totales     | pistaches, cacahuètes, amandes....  | pistaches       |    | 15 | 15 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines totales     | Graines oléagineuses  |                 |    | 15 | 15 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines totales     | épices  |                 |    | 15 | 17 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Aflatoxines M1          | Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourrisson)   |                 |    | 10 | 10 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Déoxynivalénol          | Poudre/lait > 6 mois (aliment.de suite)   |                 |    | 20 | 12 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Déoxynivalénol          | Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation | pain            |    | 20 | 20 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Fumonisine B1           | céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners   |                 |    |    | 10 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Fumonisine B2           | céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners   |                 |    |    | 10 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Fumonisines totales     | céréales petits déjeuners, biscuit petits déjeuners   |                 |    | 15 | 14 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Ochratoxine A           | jus de raisin   |                 |    | 10 | 10 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Ochratoxine A           | raisins séchés  |                 |    | 15 | 15 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Ochratoxine A           | épices  |                 |    |    | 17 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Patuline                | Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink  |                 |    | 20 | 21 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Patuline                | Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)  |                 |    | 10 | 10 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Zéaralénones            | Prép à base de céréales pour nourrisson   |                 |    | 20 | 12 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Zéaralénones            | Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourrissons et enfants en bas âge               |                 |    | 10 | 10 | 100,0% |  |
| SECUALIM | Mycotoxines   | Zéaralénones            | farine  |                 |    | 20 | 12 | 100,0% |  |

|          |               |                                 |  |      |  |    |    |                |
|----------|---------------|---------------------------------|--|------|--|----|----|----------------|
| SECUALIM | Mycotoxines   | Zéaralénones                    | Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation  | pain |  | 20 | 20 |                |
| SECUALIM | FCM           | Migration totale                | Emballage  |      |  | 31 | 18 | 100,0%         |
| SECUALIM | FCM           | Bisphénol A                     | de cuisine, casserole, poele,  |      |  |    | 20 | 100,0%         |
| SECUALIM | FCM           | Formaldéhyde                    | de cuisine, casserole, poele,  |      |  | 25 | 14 | 85,7%          |
| SECUALIM | FCM           | PAA                             | Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert   |      |  | 18 | 22 | 100,0%         |
| SECUALIM | Adipates      | DEHA                            | Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poele, couvert   |      |  | 26 | 26 | 100,0%         |
| SECUALIM | FCM           | ESBO (Epoxidized soya bean oil) | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 22 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | BBP butyl benzyl phtalate       | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DEHPDi-(2-ethylhexyl)phtalate   | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DCHP Di-cyclo hexyl phtalate    | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DEP Di-ethyl phtalate           | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DINP Di-isononyl phtalate       | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DIDP Diisodocylphtalate         | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DIBPDiisobutyl phtalate         | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DBPDiobutyl phtalate            | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | Phtalates     | DOP Di-octyl phtalate           | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 38 | 30 | 100,0%         |
| SECUALIM | FCM           | Semicarbazide                   | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |      |  | 35 | 29 | 100,0%         |
| SECUALIM | Gluten        | Gluten                          | Aliment sans gluten  |      |  | 15 | 22 | 100,0%         |
| SECUALIM | Hormones      | Progestérone                    | Complément alimentaire   |      |  |    |    |                |
| SECUALIM | Hydrocarbures | Hydrocarbures                   | eaux minérales naturelles,   |      |  |    |    |                |
| SECUALIM | Contaminants  | Mélatamine                      | denrées alimentaires   |      |  | 20 | 24 | 100,0%         |
| SECUALIM | Méthanol      | Méthanol                        | Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière   |      |  |    |    |                |
| SECUALIM | nitrate       | nitrate                         | Epinards   |      |  | 60 | 4  | 100,0%         |
| SECUALIM | nitrate       | nitrate                         | Salades  |      |  |    | 55 | 98,2% conforme |
| SECUALIM | nitrate       | nitrate                         | Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)<br>Prép à base de céréales pour nourisson<br>Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge |      |  | 20 | 22 | 100,0%         |
| SECUALIM | Colorant      | Soudan                          | Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres   |      |  | 15 | 31 | 100,0%         |
| SECUALIM | Sulfites      | Sulfites                        | Bières   |      |  | 20 | 21 | 100,0%         |
| SECUALIM | Sulfites      | Sulfites                        | Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..  |      |  | 20 | 20 | 100,0%         |
| SECUALIM | Sulfites      | Sulfites                        | Fruits secs  |      |  | 15 | 34 | 100,0%         |
| SECUALIM | Sulfites      | Sulfites                        | Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière   | vin  |  | 20 | 20 | 100,0%         |
| SECUALIM | Sulfites      | Sulfites                        | confiserie   |      |  |    | 20 | 100,0%         |
| SECUALIM | OGM           | Promoteur 35S                   | produit maïs   |      |  | 30 | 32 | 100,0%         |
| SECUALIM | OGM           | Terminal NOS                    | produit maïs   |      |  | 30 | 32 | 100,0%         |
| SECUALIM | OGM           | Maïs 59122                      | produit maïs   |      |  |    | 8  | 100,0%         |

|          |              |                                 |                           |                  |  |    |    |        |
|----------|--------------|---------------------------------|---------------------------|------------------|--|----|----|--------|
| SECUALIM | OGM          | Mais BT 11                      | produit maïs              |                  |  |    | 4  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais BT 176                     | produit maïs              |                  |  |    | 8  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais DAS1507                    | produit maïs              |                  |  |    | 8  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais GA 21                      | produit maïs              |                  |  |    | 4  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais MIR604                     | produit maïs              |                  |  |    | 4  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais MON 810                    | produit maïs              |                  |  |    | 1  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais MON 810                    | produit maïs              |                  |  |    | 7  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais MON 88017                  | produit maïs              |                  |  |    | 4  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais MON 89034                  | produit maïs              |                  |  |    | 1  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais MON863                     | produit maïs              |                  |  |    | 4  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais NK603                      | produit maïs              |                  |  |    | 5  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Mais T25                        | produit maïs              |                  |  |    | 8  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | promoteur 35 s                  | Produit soya              |                  |  | 30 | 34 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Soja A2704-12                   | Produit soya              |                  |  |    | 6  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Soja A5547-127                  | Produit soya              |                  |  |    | 5  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | soja DP 305423                  | Produit soya              |                  |  |    | 28 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | soja DP 356043                  | Produit soya              |                  |  |    | 7  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Soja MON 89788 round up ready I | Produit soya              |                  |  |    | 31 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Soja Round up ready I           | Produit soya              |                  |  |    | 1  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Soja Round up ready I 35S-CTP4  | Produit soya              |                  |  |    | 1  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Soja Round up ready I 35S-CTP4  | Produit soya              |                  |  |    | 1  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Soja Round up ready I 35S-CTP4  | Produit soya              |                  |  |    | 5  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | soya DP 305423                  | Produit soya              |                  |  |    | 1  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | soya DP 356043                  | Produit soya              |                  |  |    | 1  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Lin CDC Triffid FP 967          | Produit lin               |                  |  | 15 | 24 | 87,5%  |
| SECUALIM | OGM          | promoteur 35s                   | Produit riz               |                  |  | 30 | 49 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Bi63                            | Produit riz               |                  |  | 30 | 49 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Construct cpti-nos              | Produit riz               |                  |  |    | 18 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Construct pubi-cry              | Produit riz               |                  |  |    | 42 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | Construct 35S-hpt               | Produit riz               |                  |  |    | 18 | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | OGM ZW20                        | graine de courge          |                  |  |    | 6  | 100,0% |
| SECUALIM | OGM          | OGM CZW3                        | graine de courge          |                  |  |    | 6  | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 294 pesticides                  | fruits et légumes         | pomme            |  | 15 | 20 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 294 pesticides                  | fruits et légumes         | chou             |  | 15 | 14 | 93,3%  |
| SECUALIM | Pesticides   | 294 pesticides                  | fruits et légumes         | poireaux         |  | 15 | 9  | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 294 pesticides                  | fruits et légumes         | laitue           |  | 15 | 18 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 294 pesticides                  | Boissons non alcoolisées  | tomates          |  | 15 | 16 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 294 pesticides                  | fruits et légumes         | pêches           |  | 15 | 15 | 93,3%  |
| SECUALIM | Pesticides   | 294 pesticides                  | fruits et légumes         | fraises          |  | 15 | 15 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 297 pesticides                  | fruits et légumes         | raisins de cuve  |  | 12 | 12 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 270 pesticides                  | céréales                  | farine           |  | 15 | 17 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 295 pesticides                  | alimentation pour enfants | pot bébé         |  | 10 | 10 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | asperges         |  | 10 | 14 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | thé              |  | 10 | 9  | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | courgette        |  | 10 | 16 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | menthe           |  | 10 | 10 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | abricot          |  | 10 | 9  | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | raisins de table |  | 10 | 8  | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | poire            |  | 10 | 9  | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | herbes           |  | 12 | 12 | 100,0% |
| SECUALIM | Pesticides   | 110 pesticides                  | fruits et légumes         | oignons          |  | 10 | 11 | 100,0% |
| SECUALIM | contaminants | Cadmium                         | compléments alimentaires  |                  |  | 15 | 9  | 100,0% |
| SECUALIM | contaminants | Cadmium                         | légumes                   |                  |  | 15 | 6  | 100,0% |
| SECUALIM | contaminants | Plomb                           | compléments alimentaires  |                  |  |    | 9  | 100,0% |
| SECUALIM | contaminants | Plomb                           | légumes                   |                  |  | 15 | 6  | 100,0% |
| SECUALIM | contaminants | Mercur                          | compléments alimentaires  |                  |  |    | 9  | 100,0% |
| SECUALIM | Arômes       | coumarine                       | biscuit                   |                  |  | 30 | 30 | 100,0% |

| SEQUALIM | Bactériologie |                                 |  |  | 4000 |  |  | Conforme | Insatisfaisant au regard des BPH | Non conforme |
|----------|---------------|---------------------------------|--|--|------|--|--|----------|----------------------------------|--------------|
| SEQUALIM | Bactériologie | Bacillus cereus présomptifs     | Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)  |  |      |  |  | 2        | 2                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Bacillus cereus présomptifs     | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |      |  |  | 10       | 10                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Bacillus cereus présomptifs     | Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge) □<br>Prép à base de céréales pour nourrisson □<br>Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourrissons et enfants en bas âge |  |      |  |  | 5        | 5                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Pâte Riesling  |  |      |  |  | 2        | 2                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Plat préparé cru   |  |      |  |  | 6        | 6                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Plat préparé cuit avec fromage   |  |      |  |  | 3        | 3                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)  |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |      |  |  | 35       | 35                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Produits de pâtisserie, desserts,  |  |      |  |  | 58       | 58                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Sandwich   |  |      |  |  | 30       | 30                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Campylobacter                   | Viande et produit de viande  |  |      |  |  | 33       | 33                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Clostridium prefringens         | Sandwich   |  |      |  |  | 14       | 14                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Clostridium prefringens         | Viande et produit de viande  |  |      |  |  | 32       | 32                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | glace industrielle et artisanales, sorbets   |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..   |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Matériel pour prélèvement  |  |      |  |  | 5        | 5                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros   |  |      |  |  | 7        | 3                                | 4            |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Pâte Riesling  |  |      |  |  | 21       | 21                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Plat préparé cuit avec fromage   |  |      |  |  | 37       | 29                               | 8            |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)  |  |      |  |  | 9        | 7                                | 2            |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |      |  |  | 164      | 146                              | 18           |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Produits de pâtisserie, desserts,  |  |      |  |  | 302      | 284                              | 18           |
| SEQUALIM | Bactériologie | coliformes totaux               | Sandwich   |  |      |  |  | 4        | 4                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | EHEC O157:H7                    | Viande et produit de viande  |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | EHEC O157:H7                    | Sandwich   |  |      |  |  | 14       | 14                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | EHEC O157:H8                    | Viande et produit de viande  |  |      |  |  | 17       | 17                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Enterobacter sakazakii          | Plat préparé cru   |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Enterobacter sakazakii          | Produit chocolat   |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | Café, Thé  |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | sauce soya..   |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | sorbets  |  |      |  |  | 8        | 8                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | Plat préparé cru   |  |      |  |  | 9        | 9                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | Produit chocolat   |  |      |  |  | 6        | 6                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | Salades  |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | Sandwich   |  |      |  |  | 46       | 45                               | 1            |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | Sauce remoulade  |  |      |  |  | 13       | 12                               | 1            |
| SEQUALIM | Bactériologie | Entérobactériaceae              | Viande et produit de viande  |  |      |  |  | 20       | 19                               | 1            |
| SEQUALIM | Bactériologie | Enterotoxines staphylococciques | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Escherichia coli                | Café, Thé  |  |      |  |  | 21       | 21                               |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Escherichia coli                | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Escherichia coli                | Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..   |  |      |  |  | 1        | 1                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Escherichia coli                | Matériel pour prélèvement  |  |      |  |  | 5        | 5                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Escherichia coli                | Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à  |  |      |  |  | 7        | 7                                |              |
| SEQUALIM | Bactériologie | Escherichia coli                | Pâte Riesling  |  |      |  |  | 21       | 21                               |              |

|          |               |                            |  |  |  |     |     |    |    |
|----------|---------------|----------------------------|--|--|--|-----|-----|----|----|
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Plat préparé cru   |  |  | 29  | 29  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Plat préparé cuit avec fromage   |  |  | 37  | 36  | 1  |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)                                      |  |  | 8   | 7   | 1  |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |  | 164 | 161 |    | 3  |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □<br>Poisson mariné ou fumé |  |  | 7   | 7   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Produit chocolat   |  |  | 7   | 7   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Produits de pâtisserie, desserts,  |  |  | 302 | 297 | 1  | 4  |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Salades  |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Sandwich   |  |  | 114 | 113 |    | 1  |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Sauce remoulade  |  |  | 13  | 13  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Escherichia coli           | Viande et produit de viande  |  |  | 17  | 17  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Café, Thé  |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | glace industrielle et artisanales, sorbets   |  |  | 8   | 8   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..   |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Matériel pour prélèvement  |  |  | 5   | 5   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Pâté Riesling  |  |  | 21  | 18  |    | 3  |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Plat préparé cru   |  |  | 29  | 15  |    | 14 |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Plat préparé cuit avec fromage   |  |  | 18  | 18  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)                                      |  |  | 9   | 7   | 2  |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |  | 174 | 139 | 35 |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □<br>Poisson mariné ou fumé |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | bas âge) □   |  |  | 5   | 5   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Produit chocolat   |  |  | 7   | 7   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Produits de pâtisserie, desserts,  |  |  | 301 | 275 |    | 26 |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Salades  |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Sandwich   |  |  | 105 | 88  |    | 17 |
| SECUALIM | Bactériologie | Germes aérobies mésophiles | Viande et produit de viande  |  |  | 20  | 19  |    | 1  |
| SECUALIM | Bactériologie | Lactobacilles              | Viande et produit de viande  |  |  | 14  | 14  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Levures                    | Café, Thé  |  |  | 21  | 21  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Levures                    | condiment, mayonnaise, moutarde,   |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Levures                    | Pâté Riesling  |  |  | 15  | 15  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Levures                    | Produit chocolat   |  |  | 7   | 7   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Levures                    | Sandwich   |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Levures                    | Sauce remoulade  |  |  | 13  | 12  |    | 1  |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria                   | Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson □<br>Poisson mariné ou fumé |  |  | 4   | 4   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria                   | Sandwich   |  |  | 13  | 13  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria                   | Viande et produit de viande  |  |  | 32  | 32  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes     | glace industrielle et artisanales, sorbets   |  |  | 7   | 7   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes     | Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..   |  |  | 1   | 1   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes     | Plat préparé cru   |  |  | 28  | 28  |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes     | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |  | 8   | 8   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes     | Charcuterie de poisson □   |  |  | 23  | 21  |    | 2  |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes     | Produit chocolat   |  |  | 7   | 7   |    |    |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes     | Produits de pâtisserie, desserts,  |  |  | 276 | 276 |    |    |

|          |               |                                  |  |  |  |     |     |
|----------|---------------|----------------------------------|--|--|--|-----|-----|
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes           | Salades  |  |  | 1   | 1   |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes           | Sandwich   |  |  | 104 | 104 |
| SECUALIM | Bactériologie | Listeria monocytogenes           | Viande et produit de viande  |  |  | 36  | 36  |
| SECUALIM | Bactériologie | Moisissures                      | Café, Thé  |  |  | 21  | 21  |
| SECUALIM | Bactériologie | Moisissures                      | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |  |  | 1   | 1   |
| SECUALIM | Bactériologie | Moisissures                      | Pâte Riesling  |  |  | 21  | 21  |
|          |               |                                  | Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)☐<br>Prép à base de céréales pour nourisson☐<br>Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge |  |  |     |     |
| SECUALIM | Bactériologie | Moisissures                      | Produit chocolat   |  |  | 5   | 5   |
| SECUALIM | Bactériologie | Moisissures                      | Produit chocolat   |  |  | 7   | 7   |
| SECUALIM | Bactériologie | Moisissures                      | Sauce remoulade  |  |  | 13  | 13  |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Café, Thé  |  |  | 21  | 21  |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Céréales   |  |  | 4   | 4   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..  |  |  | 1   | 1   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | glace industrielle et artisanales, sorbets   |  |  | 8   | 8   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..   |  |  | 1   | 1   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros   |  |  | 7   | 7   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Pâte Riesling  |  |  | 21  | 21  |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Plat préparé cru   |  |  | 29  | 29  |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Plat préparé cuit avec fromage   |  |  | 37  | 37  |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)  |  |  | 9   | 9   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |  | 172 | 172 |
|          |               |                                  | Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson☐<br>Poisson mariné ou fumé  |  |  |     |     |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Poisson mariné ou fumé   |  |  | 2   | 2   |
|          |               |                                  | Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)☐<br>Prép à base de céréales pour nourisson☐<br>Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge |  |  |     |     |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Produit chocolat   |  |  | 4   | 4   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Produit chocolat   |  |  | 7   | 7   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Produits de pâtisserie, desserts,  |  |  | 300 | 300 |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Salades  |  |  | 1   | 1   |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Sandwich   |  |  | 118 | 118 |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Sauce remoulade  |  |  | 10  | 10  |
| SECUALIM | Bactériologie | Salmonelles                      | Viande et produit de viande  |  |  | 35  | 35  |
| SECUALIM | Bactériologie | Staphylocoques coagulase positiv | sauce soya..   |  |  | 1   | 1   |
|          |               |                                  | glace industrielle et artisanales, sorbets   |  |  |     |     |
| SECUALIM | Bactériologie | Staphylocoques coagulase positiv | Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..   |  |  | 3   | 3   |
| SECUALIM | Bactériologie | Staphylocoques coagulase positiv | Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..   |  |  | 1   | 1   |
| SECUALIM | Bactériologie | Staphylocoques coagulase positiv | Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros   |  |  | 7   | 7   |

|              |                   |                                  |  |  |  |             |     |  |   |
|--------------|-------------------|----------------------------------|--|--|--|-------------|-----|--|---|
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Pâté Riesling  |  |  | 21          | 21  |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Plat préparé cru   |  |  | 29          | 29  |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Plat préparé cuit avec fromage   |  |  | 37          | 37  |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)  |  |  | 9           | 9   |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Plat préparé cuit, et/ou surgelé   |  |  | 173         | 172 |  | 1 |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson<br>Poisson mariné ou fumé   |  |  | 7           | 7   |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)<br>Prép à base de céréales pour nourisson<br>Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourissons et enfants en bas âge |  |  | 5           | 5   |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Produit chocolat   |  |  | 7           | 7   |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Produits de pâtisserie, desserts,  |  |  | 302         | 300 |  | 2 |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Salades  |  |  | 1           | 1   |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Sandwich   |  |  | 118         | 118 |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Sauce remoulade  |  |  | 13          | 13  |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie     | Staphylocoques coagulase positif | Viande et produit de viande  |  |  | 34          | 34  |  |   |
| <b>Total</b> |                   |                                  |  |  |  | <b>4618</b> |     |  |   |
|              |                   |                                  |  |  |  | <b>75</b>   |     |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie Eau | coliformes totaux                | Eau de production  |  |  | 15          | 15  |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie Eau | Enterocoques intestinaux         | Eau de production  |  |  | 15          | 15  |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie Eau | Escherichia coli eau             | Eau de production  |  |  | 15          | 15  |  |   |
| SECUALIM     | Bactériologie Eau | Germes totaux 22°C               | Eau de production  |  |  | 15          | 11  |  | 2 |
| SECUALIM     | Bactériologie Eau | Germes totaux 36°C               | Eau de production  |  |  | 15          | 11  |  | 3 |
| <b>Total</b> |                   |                                  |  |  |  | <b>75</b>   |     |  |   |