

Annexe 1 CCTP : Liste des points de prélèvements analyses laboratoires							
N° de LOT	Lieu	Nombre de passages par an	LIBELLE	Evaluation de la volumétrie	FREQUENCE	PRESTATION	LIEU de PRELEVEMENT
Lot 1 Analyse d'eaux du réseau	95 Bd Pinel  Le détail des points de prélèvement sera transmis au titulaire du marché	12 passages/an minimum	Analyses d'eau chaude sanitaire ECS pour recherche de legionnelle	environ 300 échantillons par an	1 passage mensuel minimum	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	Centre Hospitalier Site intra + Extra
		12 passages/an minimum	Analyses d'eaux EAF pour consommation humaine /Fontaine - étude de potabilité	100 échantillons par an	1 passage mensuel minimum	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	Centre Hospitalier Site intra + Extra
		12 passages/an minimum	Analyses d'eaux de soins standards ESS	environ 50 échantillons par an	1 passage mensuel minimum	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	Centre Hospitalier Site intra + Extra
		surveillance annuelle (sur 24H en continu) soit 1/an	Analyse rejet d'effluents hospitaliers et rejets cuisine (*)	2 prélèvements par an	2 passages annuels	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	Centre Hospitalier Site intra (BAT 313 et 502)
Lot 2 Analyses bactériologiques des aliments, des surfaces et audits	CUISINE CENTRALE (env. 1 800 repas/jour)	52 passages /an	<u>Analyse bactériologique des aliments :</u> Analyse standard + un dénombrement de listeria monocytogènes ☛ sur deux échantillons	<u>Volume annuel :</u> 104 analyses bactério dont 52 dénombrements de listeria	1 passage hebdomadaire	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	BAT 313
	SELF (env. 500 repas/jour)	12 passages /an	<u>Analyse bactériologique des aliments :</u> Analyse standard + un dénombrement de listeria monocytogènes ☛ sur deux échantillons	<u>Volume annuel :</u> 24 analyses bactério dont 12 dénombrements de listeria	1 passage mensuel	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	BAT 313
	CRECHE (env. 80 repas/jour)	12 passages /an	<u>Analyse bactériologique des aliments :</u> Analyse standard + un dénombrement de listeria monocytogènes ☛ sur deux échantillons	<u>Volume annuel :</u> 24 analyses bactério dont 12 dénombrements de listeria	1 passage mensuel	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	BAT 206
	CUISINE CENTRALE	6 passages / an	<u>Analyses bactériologiques des surfaces :</u> Frottis de surface + un dénombrement de listeria monocytogènes ☛ sur 19 échantillons	<u>Volume annuel :</u> 114 analyses bactério dont 18 dénombrements de listeria	1 passage bimestriel	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	BAT 313
	SELF	6 passages / an	<u>Analyses bactériologiques des surfaces :</u> Frottis de surface ☛ sur 3 échantillons	<u>Volume annuel :</u> 18 analyses bactério	1 passage bimestriel	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	BAT 313
	CRECHE	6 passages / an	<u>Analyses bactériologiques des surfaces :</u> Frottis de surface + un dénombrement de listeria monocytogènes ☛ sur deux échantillons	<u>Volume annuel :</u> 12 analyses bactério dont 6 dénombrements de listeria	1 passage bimestriel	prélèvement – acheminement - analyse - résultat	BAT 206
	CUISINE CENTRALE	2 passages /an	<u>Audit hygiène restauration collective :</u> Conformité du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)	<u>Volume annuel :</u> 2 audits au 1er et dernier trimestre	2 passages / an	Audit de conformité des locaux, des équipements, des denrées, du personnel, du fonctionnement et de l'application du PMS selon la réglementation européenne, avec proposition d'actions correctives.	BAT 313
	SELF	2 passages /an	<u>Audit hygiène restauration collective :</u> Conformité du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)	<u>Volume annuel :</u> 2 audits au 1er et dernier trimestre	2 passages / an	Audit de conformité des locaux, des équipements, des denrées, du personnel, du fonctionnement et de l'application du PMS selon la réglementation européenne, avec proposition d'actions correctives.	BAT 313
	CRECHE	1 passage /an	<u>Audit hygiène restauration collective :</u> Conformité du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)	<u>Volume annuel :</u> 1 audit	1 passage annuel	Audit de conformité des locaux, des équipements, des denrées, du personnel, du fonctionnement et de l'application du PMS selon la réglementation européenne, avec proposition d'actions correctives.	BAT 206