

**EXTRAIT  
DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL**

Nombre de membres :  
En exercice 27  
Présents 21  
Votants 25  
Quorum 14

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

042-214202855-20250127-DCM\_2025\_01\_11-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 04/02/2025

L'an deux mille vingt cinq

Le : 27 janvier

Le Conseil Municipal de la commune de SAINT-ROMAIN-LE-PUY  
dûment convoqué, s'est réuni en session ordinaire,  
à la Mairie, sous la présidence de Monsieur Christian SOULIER, Maire

Date de convocation du Conseil Municipal : 21 janvier 2025

PRESENTS Christian SOULIER, Gérard DI FRUSCIA, Annie OSTARD, Pierre MARCOUX, Maryse RODRIGUEZ, Sébastien OLIVIER, Véronique GENEVRIER, Yvette VERNIERE, Yves LE GRIEL, Alain MAISSE, Françoise BUSALLI, Guylaine FAYOLLE, Nathalie FERNANDEZ, Nathalie CHARLES, Cyrille GENEVRIER, Martine MEILLIER, André GACHET, Marie-Laure JACQUEMOND, Michel VALERY, Christophe CAVE, Sébastien DE ARAUJO.

ABSENTS : Christine FELIX, Angelo MANIERI, Cyril RONZE, Charlélie ARNAUD, Marine TOINON, Marjorie COMBE.

POUVOIRS : Christine FELIX à Maryse RODRIGUEZ, Angelo MANIERI à Véronique GENEVRIER, Marine TOINON à Françoise BUSALLI, Marjorie COMBE à Sébastien DE ARAUJO.

SECRETAIRE : Guylaine FAYOLLE.

Délibération n°2025 01 11

**OBJET : CONVENTION AVEC LE LABORATOIRE TERANA POUR LES PRELEVEMENTS, COLLECTES ET ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE POUR LE RESTAURANT SITUE A L'ECOLE MATERNELLE.**

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment l'article L.2121-29,


Vu: le projet de convention présenté par le Laboratoire Terana relatif aux prélèvements, collectes et analyses en hygiène alimentaire,

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- approuve la convention n°t42-ha-23-7796/1 pour les prélèvements, collectes et analyses en hygiène alimentaire avec le laboratoire TERANA,

- dit que les crédits seront inscrits au budget,
- autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer ladite convention jointe à la présente délibération.

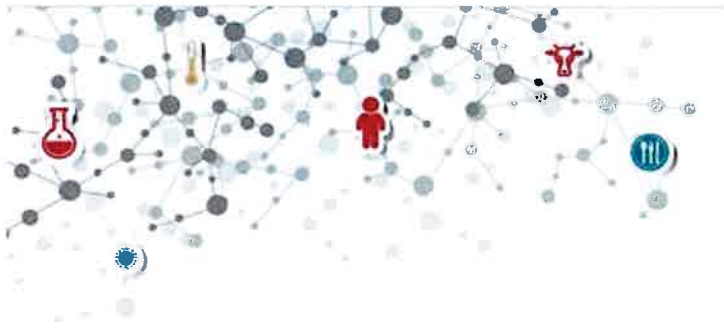
Suivent les signatures,  
Copie certifiée conforme,  
Saint-Romain-le-Puy, le 1<sup>ER</sup> février 2025  
Christian SOULIER, Maire



Le Secrétaire de séance,  
Guylaine FAYOLLE



Certifié exécutoire  
Reçu en Sous-Préfecture  
le : 04-02-2025  
Publié ou Notifié  
le : 04-02-2025



Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

042-214202855-20250127-DCM\_2025\_01\_11-DE

Accusé certifié exécutoire

Reçu par le préfet : 04/02/2025

## Convention n°T42-HA-23-7796/1

### Prélèvements, Collectes et Analyses en Hygiène Alimentaire

Entre :

**NOM ET RAISON SOCIALE : CNE DE ST ROMAIN LE PUY**

**ADRESSE : POUR RESTAURANT ECOLE MATERNELLE**

**PLACE DE L HOTEL DE VILLE**

**42610 ST ROMAIN LE PUY**

**N° de SIRET :**

**Numéro de téléphone : 04 77 76 96 31**

**Email : a.gourbiere@ville-srlp.fr**

**Site de prélèvement : RESTAURANT ECOLE MATERNELLE**

Ci-après désigné « l'établissement »

Et :

**Groupement d'Intérêt Public TERANA**

**20 RUE AIME RUDEL - 63370 LEMPDES**

**N° de SIRET 13002163700017 - Numéro de TVA Intracommunautaire FR84130021637**

**Votre contact local :**

**TERANA LOIRE**

**7 Avenue Louis Lépine, Z.I de Vaure**

**42605 Montbrison**

**04 77 58 28 05 - [loire@labo-terana.fr](mailto:loire@labo-terana.fr)**

**[www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr)**

Représenté par Jordan CASTEX, responsable de service ou toute personne dûment habilitée par la délibération de l'Assemblée Générale du GIP TERANA portant délégation de signature en vigueur à la date de signature de la présente convention.

Ci-après désigné « **TERANA** ».

## Article 1 : Conditions générales de vente

Les conditions générales de vente des laboratoires TERANA sont définies sur le site internet [www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr). Tous les contrats, conventions, offres de services quelles qu'elles soient, ou autres accords en résultant seront régis par lesdites conditions générales sauf dispositions spéciales de la loi du lieu où ces contrats sont conclus ou exécutés. Le fait de passer commande d'une prestation auprès de TERANA implique par conséquent de la part de l'établissement son adhésion pleine, entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

## Article 2 : Prélèvement & collecte

Selon le plan d'échantillonnage (fréquences, nombre d'échantillons...) défini par l'établissement en accord avec le laboratoire, les échantillons sont soit :

- Prélévés puis acheminés au laboratoire par TERANA ;
- Prélévés par l'établissement puis collectés et acheminés au laboratoire par TERANA ;
- Prélévés et acheminés à TERANA par l'établissement lui-même (ou via un transporteur).

Terana n'est pas responsable de la tenue et de la mise à jour du plan d'échantillonnage de l'établissement dans le cadre de son Plan de Maitrise Sanitaire.

Si l'établissement réalise le prélèvement, il s'engage à respecter les recommandations liées à la réalisation des prélèvements ainsi que les indications suivantes :

**Représentativité :** L'échantillon prélevé doit être représentatif du produit fabriqué et/ou du mode de distribution. Le prélèvement doit être réalisé avec du matériel stérile ou à défaut, parfaitement propre et sec. Le prélèvement ne doit pas modifier les caractéristiques du produit.

Les prélèvements de surface doivent être réalisés à des endroits permettant une représentativité satisfaisante de la surface à contrôler.

**Quantité :** TERANA doit disposer au minimum d'un échantillon de **100 g** qui peut être fourni par une ou plusieurs unités. Sauf exceptions avec réserves, tout prélèvement n'ayant pas la quantité requise sera refusé.

Cas particuliers :

- Échantillon liquide ou semi liquide : 200 ml minimum, il est important de ne pas remplir le flacon pour une bonne homogénéisation.
- Conserves : 3 unités d'un même lot.
- Peaux de cou de poulet : 5 x 3 unités de peau (5 x 30 g minimum). **IMPORTANT** : prendre contact avec le laboratoire pour définir la logistique d'acheminement (délai de traitement après le prélèvement inférieur à 48h). L'analyse réglementaire complète (Recherche de Salmonella spp. et dénombrement de Campylobacter spp.) sera réalisée et son rapport d'essai sera émis par Terana Puy de Dôme (portée 1-6120 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr), liste des méthodes sur [www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr)).
- Prélèvements sur les surfaces des mains des opérateurs : ils sont réalisés au moyen de boîtes contact par un agent TERANA. Ces prélèvements sont systématiquement anonymisés et leurs résultats sont émis à titre d'évaluation de l'efficacité des protocoles de nettoyages utilisés ; ils ne peuvent être en aucun cas être apparentés à un diagnostic médical.

## Article 3 : Conditionnement et transport

TERANA fournit les emballages stériles nécessaires au conditionnement du produit nu. Si le contenant de prélèvement n'est pas fourni par TERANA, il doit être adapté au produit à analyser et permettre d'éviter toute contamination.

TERANA possède des véhicules équipés d'enceintes respectant les différentes exigences en termes de températures de transport : les échantillons sont acheminés à une température comprise entre 1 et 8°C pour les produits frais, inférieure à -15°C pour les produits congelés et à température ambiante (< 40°C) pour les produits stables.

Si le client souhaite apporter les échantillons, il assure le transport de ses produits avec glacières et plaques eutectiques (ou pains de glace) dans le cas de produits en froid positifs ou négatifs. Dans ce cas, une tolérance est étendue à 10°C pour les produits frais et inférieure à -10°C pour les produits congelés. En cas de dépassement, le client en sera notifié et des réserves ou un refus pourront être émis.

Les échantillons doivent être clairement identifiés (nature, nom de l'établissement, date, numéro de lot...).

La responsabilité du transport des échantillons incombe à la personne réalisant l'acheminement du lieu de prélèvement jusqu'à TERANA. Il est recommandé que les délais de transport et de réception soient les plus courts possible.

## Article 4 : Analyses

**Critères :** En l'absence de spécifications particulières de l'établissement, les analyses mises en œuvre sont celles exigées par la législation en vigueur relative aux critères microbiologiques (Règlement CE 2073/2005),

complétées de critères microbiologiques complémentaires issues des différents référentiels applicables en vigueur :

- Saisine n°2007-SA-0174.
- Interprofession de la restauration (SNARR, SNRPO, SNRC, SNRTC, SYNHORCAT...).
- Interprofession Charcuterie Traiteur artisanal, Organisateur de réception du 16/07/2009 + Validation des durées de vie des produits de charcuterie CEPROC (Données IFIP/PIT).
- Germes d'hygiène des procédés - produits non manipulés dans l'établissement : Interprofession de la distribution (FCD) ; critères applicables aux marques de distributeurs, marques premiers prix et matières premières dans leur conditionnement initial industriel).
- Germes d'hygiène des procédés - produits non manipulés dans l'établissement : Interprofession de la distribution (FCD) ; critères applicables aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon « à la coupe » et en atelier en magasin.
- Germes d'hygiène des procédés - produits avicoles.
- Interprofession de la fédération des industries avicoles (FIA).
- Note DGAL/SAS/2021-410 du 31-05-2021 Critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.
- Guide de mise en place de la démarche RABC et NF EN 14605.
- Surveillance microbiologique de l'environnement dans les établissements de santé Air, eaux et surfaces. Ministère chargé de la santé, DGS/DHOS, CTIN, 2002.

Les grilles des critères microbiologiques sont disponibles auprès de TERANA sur simple demande. TERANA assure une veille réglementaire et juridique et adapte ses services au contexte législatif pendant toute la durée de la présente convention, pouvant induire une mise à jour sans préavis des critères appliqués.

**Méthodes :** Les analyses sous accréditation sont effectuées uniquement selon les exigences normatives en vigueur. Seules les méthodes indiquées sur la portée ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr), numéro 1-6124) seront réalisées sous accréditation. Des analyses supplémentaires peuvent être réalisées par TERANA sur demande de l'établissement, pouvant donner lieu à une facturation dédiée. Elles sont enregistrées sur les demandes d'analyses en vigueur au laboratoire. Sauf demande particulière de l'établissement, TERANA se réserve le choix des méthodes utilisées. La liste des méthodes par défaut mises en œuvre par TERANA (avec leurs éventuelles restrictions) est définie sur son site internet : [www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr).

**Stockage :** Sauf demande explicite de l'établissement, les échantillons sont conservés avant analyse en chambre froide positive à 3 +/- 2°C pour tous les produits exceptés les produits congelés qui sont conservés à une température inférieure à -15°C (sauf demande particulière de l'établissement). Les échantillons stables sont conservés à température ambiante (< 40°C).

**Réalisation :** Les échantillons arrivant à TERANA sont analysés préférentiellement dans les 24 heures suivant la réception. S'ils ne peuvent pas être analysés dans ce délai (week-end, jours fériés, surplus d'activité...), les échantillons frais seront congelés, et l'analyse sera démarrée ultérieurement. Dans ce cas, la congélation sera mentionnée sur le rapport d'analyse par la phrase « L'échantillon a été congelé par le laboratoire, ce qui peut entraîner une modification de la flore bactérienne ».

Ne sont pas congelés avant analyse sauf indication contraire : les produits stables, les peaux de cou de poulet, les produits laitiers, les prélèvements issues de contrôles officiels et les produits ayant une DLC indiquée sur l'emballage (si l'analyse peut se faire avant cette DLC). Dans le cas où l'analyse ne peut être conduite avant la fin de la DLC (week-end, jours fériés, surplus d'activité...) le client est contacté pour définir si l'analyse est réalisée ultérieurement ou annulée.

Dans le cadre d'une étude de vieillissement, il est nécessaire de réaliser plusieurs analyses pour suivre l'évolution microbiologique avec à minima une analyse à J0 et une analyse à DLC + 2 jours, avec éventuellement des dates intermédiaires à définir. Si une analyse est déclarée non conforme, la validation s'arrête et les analyses suivantes ne sont pas réalisées.

Une rupture de la chaîne du froid pourra être réalisée à 6-12°C pendant la validation de la DLC afin d'être plus fidèle sur les conditions de stockage chez le consommateur (sans frais supplémentaires). **IMPORTANT :** pour toute validation de DLC, l'établissement contactera TERANA au préalable pour définir les modalités.

En cas de détection de *Salmonella*, un sérotypage sera systématiquement réalisé avec une facturation et un rapport d'essais associés. Ce sérotypage intervient dans la veille épidémiologique des laboratoires agréés avec les Laboratoires Nationaux de Référence.

En cas d'un dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive supérieur à 100 000/g, l'établissement sera contacté en vue d'une recherche d'entérotoxines staphylococciques si la quantité d'échantillon le permet et des frais supplémentaires seront facturés.

## Article 5 : Résultats et conclusion

En cas de transmission de résultats partiels, seul le rapport d'essai validé et définitif fait foi.

Les résultats sont adressés à l'établissement dès la fin de la réalisation des analyses et validation du rapport d'essai selon le mode de transmission sélectionné à la signature de la présente convention. Il appartient à l'établissement de prendre connaissance de ses résultats, et ces derniers ne peuvent être en aucun cas diffusés à un tiers sans son aval, excepté dans le cadre de l'article L.201-7 du Code Rural où une information sera émise : « *En outre, dans le cadre des contrôles officiels réalisés en application de l'article L. 231-1, les laboratoires sont tenus de communiquer immédiatement tout résultat d'analyse sur demande motivée de l'autorité administrative et d'en informer le propriétaire ou détenteur des denrées concerné.* »

Une déclaration de conformité vis à vis des critères est renseignée (sauf si opposition client, absence de critères, ou cahier des charges client) sous forme de conclusion :

- Si aucun dépassement des critères d'analyse n'est observé, l'échantillon est déclaré conforme.
- Si un ou plusieurs critères est dépassé, l'échantillon est déclaré non conforme.

Si la non-conformité concerne un critère de sécurité, le laboratoire TERANA en informera l'établissement ; ce dernier doit communiquer ses résultats à l'autorité administrative DD(CS)(ETS)PP (article L 201-7 du Code rural et de la pêche maritime et l'article 19 du règlement CE/178/2002) : « *Tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux soumis aux prescriptions prévues à l'article L. 231-1 forme immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale.* »

Le laboratoire ne réalise pas d'avis et interprétations sur le rapport d'essai.

## Article 6 : Commandes et facturation

Toute commande est réputée être définitive à partir de la date de réception de celle-ci.

Les tarifs des prestations de TERANA sont présentés en annexe 1. Les prestations sont rémunérées par application aux quantités réellement exécutées des prix unitaires. La TVA appliquée sur les tarifs TTC est de 20%. Toute analyse envoyée en sous-traitance externe au GIP fera l'objet d'un envoi de colis et d'une facturation à la charge du client.

Les tarifs fixés par la présente convention sont révisés au minimum une fois par an par l'Assemblée Générale du GIP TERANA et sont communiqués à l'établissement.

L'établissement reçoit dans un délai maximal de deux mois après l'émission du rapport d'essai un relevé de prestations et un avis de sommes à payer émanant de la Paierie Départementale du Puy-De-Dôme.


## Article 7 : Durée

La présente convention prendra effet au 01/01/2024 jusqu'au 31 décembre de la même année.

Elle est reconductible sans limites dans le temps par reconduction tacite au premier janvier de chaque année.

Elle est résiliable à tout moment par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant un préavis de trois mois (sauf commun accord à l'amiable entre les 2 parties).

Réalisées en 2 exemplaires à Montbrison, le 29/11/2023.

Le client	TERANA
<p><u>Nom :</u></p> <p><u>Prénom :</u></p> <p><u>Qualité du signataire :</u></p> <p><u>Signature* précédée de la mention « Lu et approuvé » :</u></p>	<p>Jordan CASTEX</p> <p>Le responsable du service d'hygiène alimentaire</p> <p>TERANA 42</p> 

\* La signature vaut acceptation :

- des conditions générales de ventes ;
- des conditions décrites dans la présente convention ;
- des conditions de l'utilisation des services en ligne de Terana.

## Annexe 1 : Tarifs unitaires hors taxes TERANA (au 01/01/2024)

Facturation	Tarifs catalogue	Remise éventuelle	Total
Forfait analyse bactériologique alimentaire	60.00€	0%	60,00€
Forfait analyse stabilité de conserves	47.90€	0%	47,90€
Forfait contrôle air ambiant ou désinfection mains	4.90€	0%	4,90€
Forfait contrôle lame de surface en 1 point	7.00€	0%	7,00€
Forfait contrôle Listeria en 1 point	37.30€	0%	37,30€
Forfait contrôle Salmonella en 1 point	24.70€	0%	24,70€
Forfait peaux de cou de poulet (5 unités)	238.50€	0%	238,50€
Frais de collecte	15.00€	0%	15,00€
Frais de dossier	8.00€	0%	8,00€
Frais de dossier (si extranet)	1.50€	0%	1,50€

Les tarifs sont indiqués en euros, hors taxes.

Pour toute autre prestation ne figurant pas sur cette convention, merci de prendre contact avec le laboratoire.

## Annexe 2 - Planning de collecte, alertes par mail

Dans le document ci-dessous, le terme « client » désigne l'établissement signataire de la présente convention.

### I - Collecte et alertes mail\*

Jours de fermeture de l'établissement :  Lundi     Mardi     Mercredi     Jeudi     Vendredi

**Par défaut : Le client souhaite bénéficier du système de collecte dans son établissement et bénéficier d'envois de dates passages et de l'alerte de disponibilité d'un résultat sur l'extranet aux adresses définies sur la page 1 de la convention N°T42-HA-23-7796/1.**

**Le client souhaite moduler sa collecte :**

- Le client apporte directement les échantillons au laboratoire (pas de collecte par TERANA)
- Le client souhaite bénéficier du système de collecte mais dans un établissement différent de l'adresse indiquée en page 1 de la convention : préciser l'adresse : .....
- Le client souhaite déposer ses échantillons au cabinet vétérinaire participant - préciser l'adresse : .....

**Le client souhaite moduler plusieurs adresses mail différentes :**

- Adresse pour les dates de passages : .....@.....
- Adresse pour les alerte de disponibilité sur extranet : .....@.....

\* merci de vérifier régulièrement le dossier SPAM de votre messagerie et de nous communiquer tout changement d'adresse mail. Terana ne pourra pas être tenu responsable pour la non consultation d'un mail envoyé à une adresse renseignée éronnée, non à jour, ou bloquée par votre FAI.

### II - Planning

Le client module directement le nombre d'analyses par la **fréquence** et le **plan d'échantillonnage** (n=1, n=2, ...n=5) souhaités. Les tableaux ci-dessous permettent d'établir un planning d'analyse pour chaque type de prestation. Noter pour chaque prestation le nombre d'échantillons à analyser pour le mois concerné (voir correspondance mois-numéro ci-dessous); laisser la case vide pour l'absence de contrôles. Par exemple, pour 1 contrôle alimentaire et 5 lames de surfaces par mois, noter 1 et 5 dans les prestations du tableau dans chacun des 12 mois.

2- Si vous souhaitez d'autres prestations, ou s'il s'agit de votre première convention, merci de compléter ce tableau :

Mois	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
<b>Prestations courantes</b>												
Analyse bactériologique alimentaire												
Contrôles de surfaces												
<b>Autres prestations Alimentaires</b>												
Contrôle nettoyage des mains/ambient												
Contrôle surface <i>Listeria monocytogenes</i>												
Contrôle surface <i>Salmonella</i>												
Tests de stabilité de conserves												
Peaux de cou de poulet (analyse par Terana 63)												
Autre prestation (si absente du contrat)												