



Norovirus, Hépatite A : anticipez avant d'expédier !

Les coquillages bivalves (huîtres, moules, palourdes) filtrent naturellement l'eau de mer. Ils peuvent ainsi **concentrer dans leur glande digestive des virus entériques présents.**

La présence de ces virus peut entraîner : des épisodes de toxi-infections alimentaires (TIAC), des retraits de lots, des fermetures de plusieurs semaines de zones de production, des pertes économiques significatives ou un impact durable sur l'image de votre entreprise et de la filière.

Nos atouts —

Nous vous accompagnons pour **garantir votre conformité réglementaire et la sécurité sanitaire de vos productions.**

- **Prélèvements réalisables sur site** selon les normes en vigueur
- **Détection et quantification** des Norovirus GI/GII et Hépatite A
- **Analyses des Norovirus** réalisées selon la norme européenne **NF EN ISO 15216 sous accréditation COFRAC***

**Accréditation Essais n° 1-7303, liste des sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr*

- **Agrément ministériel* pour les contrôles officiels**
**liste des laboratoires agréés disponible sur agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation*
- **Fiabilité des résultats** assurée par des **contrôles qualité rigoureux**
- **Délai de rendu des résultats adapté** selon l'urgence sanitaire
- **Rapport d'analyse exhaustif** avec accès immédiat aux résultats sur votre extranet

BON À SAVOIR

Nous participons au projet de recherche **PREDICTO** concernant le développement d'une intelligence artificielle pour alerter les professionnels des contaminations au norovirus dans les Pertuis charentais.

Nous proposons la quantification des **bactériophages ARN-F infectieux** selon la norme NF EN ISO 10705-1, indicateur pour évaluer le **risque infectieux lié aux norovirus** potentiellement présents.

Sécurisez votre commercialisation, rassurez vos clients, respectez la réglementation. Contactez-nous dès aujourd'hui pour renforcer la sécurité sanitaire de vos productions !

Pourquoi agir ?

- Le **norovirus** est aujourd'hui le **premier agent de gastro-entérites et de TIAC liées à la consommation de coquillages en Europe**. Sa surveillance est essentielle dans le cadre du **Paquet Hygiène** et des démarches **HACCP**.
- Depuis le 1^{er} janvier 2015, les critères **FCD** intègrent la recherche des **norovirus (GI, GII)** et du **virus de l'Hépatite A**, tandis que le Codex Alimentarius et les études européennes renforcent les exigences autour de ces risques viraux.
- En France, l'instruction technique **DGAL/SDSSA/2024 673** encadre la **gestion du risque norovirus** dans les coquillages.

NOS PETITS +

SERVICE DISPONIBLE À VOTRE ÉCOUTE
DÉLAIS OPTIMUMS
TARIFS AVANTAGEUX



contact-commercial@qualyse.fr - 05 46 28 12 12
www.qualyse.fr