

ANNEXE 14 : DESCRIPTION DES LOCAUX DU LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE ET OBSERVATIONS

Les locaux du laboratoire de microbiologie alimentaire sont constitués de :

- Une réception pour l'enregistrement électronique des échantillons à leur réception et un registre pour les résultats des analyses.
- Une salle de stockage des milieux de culture et des échantillons.
- Une salle cloisonnée qui dispose de :
 - une partie réservée à la pesée et la vérification des milieux de culture,
 - une partie pour le stockage du matériel stérile et une unité de filtration d'eau,
 - une dernière partie réservée au séchage du matériel, sa stérilisation et celle des milieux de culture.
- Une salle d'ensemencement qui comporte les hottes bactériologiques, un bain marie et un réfrigérateur pour la conservation des milieux de culture déjà préparés.
- Une salle d'incubation et de lecture équipée d'étuves et de compteurs de colonies.
- Salle de destruction pour la décontamination de vieilles cultures.

Le laboratoire dispose de locaux nécessaires à la gestion et à l'exécution de ses activités. Cependant, un réaménagement des locaux serait nécessaire pour le respect de la marche en avant ou une séparation spatio-temporelle pour minimiser les risques de contaminations croisées.

La hauteur des paillasse est inadaptée et leur revêtement peut présenter une source de contamination des analyses. De plus, les fenêtres ne sont pas étanches et laissent passer les poussières entraînant une non maîtrise des conditions ambiantes.

Les vitres du laboratoire sont inadaptées, elles ne sont pas étanches et laissent passer des poussières entraînant un risque élevé de contamination et par conséquent, une non maîtrise des conditions environnementales. De plus, la présence de bonbonne de gaz dans les locaux du laboratoire présente un risque élevé d'explosion.