



Pôle d'analyses et de recherche
interdépartemental de Normandie

www.laboratoire-labeo.fr



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



**QUALITÉ
DES HUÎTRES**

QUALITÉ DES HUÎTRES



LABÉO vous propose une expertise globale :

- Détection et quantification du norovirus GI et GII et de l'Hépatite A par RT-PCR (selon la norme ISO 15216) ou par RT-PCR digitale
- Séquençage complet des norovirus en cas de TIAC
- Viabilité du virus de l'Hépatite A
- Viabilité des Bactériophages ARN F spécifique (méthode adaptée de la Norme NF EN ISO 10705-1 & Hatard et al 2018)
- Identification des génotypes I, II, III et IV des bactériophages par RT-PCR temps réel ou RT-PCR digitale
- Recherche et dénombrement des *E.coli* (méthode NPP NF EN ISO 16649-3 OU méthode impédancemétrie NF V 08-106)

Vous exportez vos coquillages ?

Les analyses suivantes peuvent vous être demandées !

- *E.coli* O157 (selon norme NF EN ISO 16654)
- *Vibrio cholera*, *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus*, *V. alginolyticus* par PCR (selon norme NF EN ISO 21872-1)



**VOTRE URGENCE
EST NOTRE PRIORITÉ**



Délai de réponse :
Résultats en moins de 72h



**LABÉO est agréé par
le Ministère de l'Agriculture**

Maryline HOUSSIN, PhD, HDR - Responsable des Unités Aquaculture, Ressources marines & Santé alimentaire
06 58 43 62 12 | maryline.houssin@laboratoire-labeo.fr

Delphine PERROTTE, Ingénieur - Cheffe du service Virologie, Biologie moléculaire - **07 64 75 06 02 | delphine.perrotte@laboratoire-labeo.fr**

Virginie DIEULEVEUX, PhD - Responsable du Pôle Alimentaire
06 58 43 62 16 | virginie.dieuleveux@laboratoire-labeo.fr

François SIMON, Master Analyses Contrôle Expertise (ACE)
Chargé d'affaires Alimentaire et Environnement
06 58 43 62 43 | francois.simon@laboratoire-labeo.fr



**Découvrez l'ensemble
de notre offre sur**

www.laboratoire-labeo.fr

