

LPL	Fiche client Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	MIA/FT41 Version 24 Date d'application : 25/05/2018 Page 2/11

Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes-Site de Lagor vous proposent leur service dans le domaine de l'environnement.

Contact Directrice de la Biologie Sylvie BETAT

s.betat@labopl.com

Contact technique : Elodie CUYALA-PROVENCE

e.cuyalaprovence@labopl.com

Contact client : Régine CAMBET

r.cambet@labopl.com

Contact Formation – Audit – Conseil Alimentaire : Agnès MAYSONNAVE

a.maysonnave@labopl.com

Adresse : Laboratoires des Pyrénées et des Landes

Site de Lagor

Rue des écoles

64 150 LAGOR

Tel 05 59 60 23 85

www.labopl.com

1) Les prélèvements

Les laboratoires disposent de 40 véhicules qui sillonnent les départements 64, 32, 33, 40, 47 et 65 (périodicité journalière ou hebdomadaire). Ils disposent de 3 sites d'exploitation : Lagor, Tarbes et Mont-de-Marsan et d'antennes techniques : Anglet, Agen et Méribon.

Les véhicules consacrés aux collectes et prélèvements sont tous équipés du compartiment froid. Notre service logistique et ses 40 préleveurs peuvent donc servir de réseau de collecte ou de prélèvement auprès de vos différents partenaires.

2) Le service Hygiène/Microbiologie alimentaire

Les analyses de microbiologie alimentaire sont destinées à contrôler la qualité sanitaire des aliments depuis leur production jusqu'à leur consommation.

Ces analyses portent sur toutes les denrées alimentaires animales, d'origine animale et végétale (viandes, produits à base de viande, conserves, lait, produits laitiers, volailles, ovo produits et pâtisseries, produits de la pêche et produits végétaux).

Les principaux clients de la service Microbiologie des Aliments (MIA) sont :

- les services de restauration collective (cantines scolaires, services de restauration des centres hospitaliers...)
- les grandes et moyennes surfaces
- les petites et moyennes industries agroalimentaires
- les artisans (bouchers, charcutiers, traiteurs, pâtisseries...)
- les Services réglementaires (D.D.P.P, D.G.C.C.R.F., A.R.S....) dans le cadre :
 - * d'inspection
 - * de plan de surveillance
 - * de toxi-infection alimentaire
 - * etc.

(Ces besoins sont exprimés dans les textes officiels (Règlements européens, Décrets, Arrêtés, Circulaires, Notes de Service). Ces prélèvements sont sous la responsabilité des Services officiels. Le service logistique peut en faire le ramassage en accord avec les services concernés.)

Des contrôles bactériologiques des surfaces et de l'environnement peuvent être réalisés chez nos clients par le biais des boîtes de contact et des lingettes. Ces analyses permettent d'évaluer le niveau d'hygiène des installations (production, stockage et distribution notamment) et l'efficacité des plans de nettoyage appliqués. La service microbiologie Alimentaire, située sur le site de LAGOR, effectue donc deux types de prestations :

- les analyses microbiologiques
- le conseil en hygiène alimentaire notamment par l'intermédiaire du service Formation-Audit-Conseil

LPL	Fiche client Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	MIA/FT41
		Version 24 Date d'application : 25/05/2018 Page 3/11

3) Critères à respecter pour obtenir des résultats fiables et COFRAC

➤ Prélèvements

- Le choix des échantillons est de la responsabilité du client.
- Le lieu et le moment du prélèvement dépendent des exigences du client.
- L'emballage ou le conditionnement de l'échantillon doit protéger l'intégrité de l'échantillon

A - PRELEVEMENTS DANS LE CADRE D'UN AUTOCONTROLE REGULIER : exploitation du plan d'autocontrôle validé par le client et communiqué aux laboratoires.

- Le prélèvement doit avoir lieu dans le mois : Avertir le service logistique du laboratoire, pour la fourniture du matériel de prélèvement et/ou la prise en charge du/des échantillons au plus tard une semaine avant votre prélèvement au 05 59 60 74 44 ou par mail à l'adresse suivant : log.alimentaire@labopl.com

B- PRELEVEMENTS NE RENTRANT PAS DANS LA CADRE D'UN PLAN D'AUTOCONTROLE :

Contactez le service client au 05 59 60 74 57 pour l'établissement d'un devis et après acceptation de ce dernier, contactez le service logistique (voir ci-dessus) ;

Types d'échantillons à prélever :

* Produits finis conditionnés ou non, pour un autocontrôle classique (analyse d'une denrée) ou une étude de vieillissement (validation de la DLC) :

- La quantité des échantillons est fonction du type de matrice, à savoir :

Plats cuisinés, pâtisserie, fromages, charcuterie, produits crus, végétaux	min 100g (analyse bactériologique classique) min 200 g (analyse bactériologique classique + Listeria)
Coquillages	Nombre suffisant pour obtenir 100g de chair intervalvaire (8 huîtres, 0.5 litres de moules)
Produits laitiers	Beurre 500g ; Lait pasteurisé ou stérilisé 2 échantillons du même lot
Stabilité Conserves	3 boîtes du même lot
Etude de vieillissement	Lot de 5 produits d'une même fabrication
Carcasses surfaces	détermination sur le contrat avec le client

Matériel de prélèvement

- Flacons ou poches stériles (fournis par le laboratoire),
- Couverts propres de votre établissement (couteau, pince, fourchette, cuillère, spatule,...),
- Thermomètre à sonde (non fourni par le laboratoire).

Document à compléter obligatoirement pour l'enregistrement du prélèvement

Cahier de prélèvement fourni par le laboratoire

Transport

- Le transport doit être le plus rapide possible, si possible dans les 8 h qui suivent le prélèvement.
- Il doit être réalisé dans des conditions évitant toute modification du nombre de microorganismes présents, à savoir :

Produits stables (ex : fromages pâte dur, Saucisson, Jambon sec)	2-15°C
Produits de la pêche	0 à 10°C
Produits frais / réfrigérés / sensibles (ex : préparation viande, produit à base de viande)	3° C ± 2°C
Produits congelés	< -18°C

Analyse

Le délai de mise en analyse est de 24 H pour les produits frais (au-delà l'échantillon est congelé) et à la DLC pour les produits stables.

L'organisme de validation des paramètres du service alimentaire est l'AFNOR. Le choix des paramètres à réaliser est défini avec le client et/ou en respectant la réglementation en vigueur.

Par défaut, tous les paramètres sont réalisés par des méthodes automatisés (TEMPO) afin d'apporter au client une fiabilité, une reproductibilité et un faible délai de rendu des résultats. Ainsi, les paramètres de la flore mésophile aérobie, Coliformes totaux, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Staphylocoque à coagulase positive et Bactérie lactique mésophile sont réalisés tous les jours ouvrés par la méthode TEMPO. Le service technique peut modifier la méthode analytique en fonction de la matrice et de l'organisation. L'ensemble des analyses réalisées aux LPL est résumé dans le tableau en annexe 1.

Si le client le demande, les méthodes classiques sont utilisées.

Le rapport de résultats mentionne la technique effectuée.

Cas particuliers :

Selon le jour de mise en analyse, certains paramètres ne peuvent pas être rendus sous accréditation :

- dénombrement de levures et moisissures selon la méthode NFV08-059: mise en analyse les mardis
- recherche *Salmonella spp* selon la méthode NF EN ISO 6579-1 (production primaire) : mise en analyse les jeudis
- recherche *Salmonella spp* selon la méthode NF EN ISO 6579-1 et Staphylocoque à coagulase + selon la méthode NF V08-057-1 : mise en analyse les vendredis

4) MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEURS PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES

4a- Choix de l'échantillon

La nature du produit à prélever est renseignée sur le plan d'autocontrôle, il est important de le respecter (ex. charcuterie tranchée, entrée, dessert, ...).

Remarque : les conserves et les produits sous vide ne font pas l'objet d'un déconditionnement.

4b- Lieu et moment du prélèvement

Le prélèvement doit être réalisé sur un plan de travail nettoyé et désinfecté.

Le moment du prélèvement dépend de la nature du produit à analyser (ex : restauration au plus près du service, en industrie pour validation de DLC le jour de la fabrication, ...).

Remarque : Les denrées à contrôler et à consommer chaudes ne seront pas, de préférence, prélevées à la sortie des équipements de cuisson mais lors du service (milieu ou fin) et/ou juste avant le transport.

Les denrées à contrôler et à consommer froides ne seront pas, de préférence, prélevées à la sortie des enceintes de stockage mais au moment du service (milieu ou fin) et/ou juste avant le transport.

4c- Mode de prélèvement alimentaire



Etape 1 : Préparation du matériel sur un plan de travail nettoyé et désinfecté au préalable



Etape 2 : Enlever bijoux et montre, et nettoyer correctement les mains au lave main à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon et de papier à usage unique



Etape 3 : désinfecter la sonde du thermomètre à l'aide d'une lingette désinfectante et prendre la température de l'échantillon en piquant la sonde au cœur du produit (ne pas employer de thermomètre à laser)



Etape 4 : Désinfecter le matériel de prélèvement à l'aide d'une lingette désinfectante



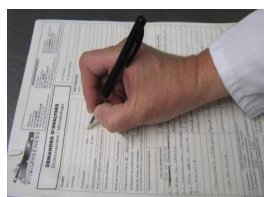
Etape 5 : Prélever 100g ou 200g (Listeria) minimum d'échantillon en prenant soin de ne pas le contaminer (ne pas tousser, ne pas mettre les doigts dans la poche)



Etape 6 : Identifier clairement sur le contenant, le prélèvement (nom de votre établissement, commune, date, nature de l'échantillon, heure)



Etape 7 : stocker le/les prélèvements au froid positif entre 0 et +3°C pour les produits frais et pour les denrées congelées au froid négatif ≤ 18°C jusqu'au passage du laboratoire



Etape 8 : Compléter le formulaire de demande fourni par le laboratoire

5) MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEURS PRELEVEMENTS DE SURFACE

Types d'échantillons à prélever :

- * Hygiènes de surface.
- * Lingettes

Matériel de prélèvement

- Boîtes de contact en cours de validité* et conservées au froid positif entre 0°C et +4°C, pour le contrôle de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Lingette stérile en cours de validité*, pour la recherche des germes salmonelle, *Listeria*

* les boîtes de contact et les lingettes possédant une date de péremption, il est important avant de planifier le prélèvement d'en vérifier la conformité.

5a- Choix de l'échantillon

Le lieu du prélèvement est renseigné sur le plan d'autocontrôle, il est important de le respecter (ex. lame du trancheur : préparation froide, plan de travail : atelier de découpe, ...).

5b- Lieu et moment du prélèvement

Le prélèvement doit être réalisé sur un plan de travail nettoyé, désinfecté et séché.

HYGIENE DE SURFACE

Etape 1 : préparer le matériel

Etape2 : Enlever bijoux et montre et nettoyer correctement les mains au lave main à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon et de papier à usage unique



Etape 3 : ouvrir la boîte de surface en prenant soin de garder les doigts sur la partie en plastique et de ne pas contaminer (ne pas tousser ne pas mettre les doigts sur la gélose)

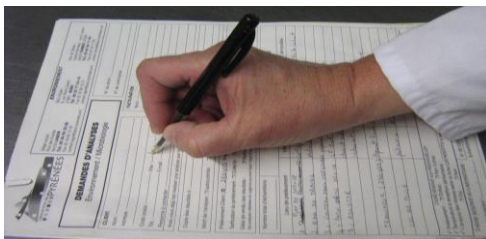


Etape 4 : Appliquer la gélose, sur la surface préparée et maintenir pendant 10 secondes sans bouger. Refermer avec précaution



Etape 5 : identifier le prélèvement en indiquant un numéro qui sera reporté sur la demande d'analyse

Etape 6 : Scotcher l'une sur l'autre l'ensemble des boites et conserver au froid positif entre 0°C et +4°C jusqu'au passage du laboratoire.

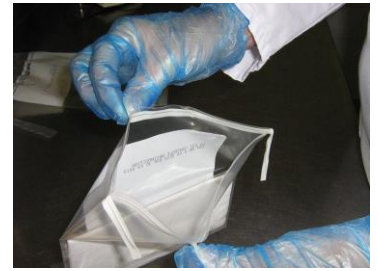


Etape 7 : Compléter le formulaire de demande d'analyse fourni par le laboratoire

LINGETTE

Etape 1 : préparer le matériel

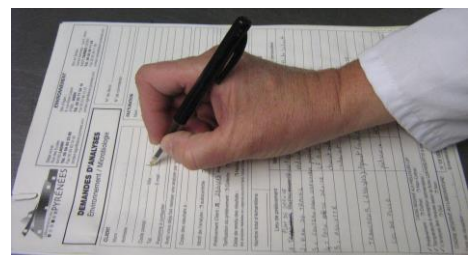
Etape 2 : Enlever bijoux et montre, puis nettoyer correctement les mains, au lave main à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon et de papier à usage unique



Etape 3 : Ouvrir le premier sachet puis le conserver
 Enfiler les gants
 Ouvrir le 2^{ème} sachet présent dans le premier sachet
 Bien écarter le sachet en tirant sur les 2 languettes



Etape 4 : Retirer la lingette et conserver le sachet
 Frotter largement la surface à contrôler
 Placer la lingette dans le 2^{ème} sachet
 Glisser l'ensemble dans le premier sachet



Etape 5 : Identifier le prélèvement sur le sachet de prélèvement (nom de votre établissement, commune, date, heure, nature de l'échantillon)

Conserver l'ensemble au froid entre 0°C et +4°C jusqu'au passage du laboratoire

Compléter le formulaire de demande d'analyse fourni par le laboratoire

6) MODELE DE REMPLISSAGE DES DEMANDES D'ANALYSES
CAS DES DENREES ALIMENTAIRES

DEMANDES D'ANALYSES Environnement / Microbiologie	Renseigné sur le 1 ^{ère} page de la proposition technique et financière N° de devis : _____ N° de commande : _____			
CLIENT Nom : <u>SARL DES COTE AUX</u> Adresse : <u>15 Rue des lilas</u> Code postal : <u>64480</u> Ville : <u>USTARITZ</u> Tél. : _____ E.mail : _____ Personne à contacter : _____	FACTURATION Nom : <u>A renseigner si différente du client</u> Adresse : _____ Code postal : _____ Ville : _____ Tél. : _____ E.mail : _____ <input type="checkbox"/> Copie des résultats			
Avez-vous déjà fait réaliser une analyse par nos services : <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON				
Copie des résultats à : _____				
Motif de l'analyse : <input type="checkbox"/> autocontrôle <input type="checkbox"/> autre : _____				
Prélèvement Client : <input checked="" type="checkbox"/> <u>28/03/13</u> Préleveur Laboratoire : <input type="checkbox"/> _____ Collecté par : _____ Date : ____/____/____				
Tarification du prélèvement : <input type="checkbox"/> Collecte <input type="checkbox"/> Forfait <input type="checkbox"/> Intervention négociée <input type="checkbox"/> Temps réel Km : _____ Temps : _____				
Délai de rendu des résultats : <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Urgence : à rendre le : ____/____/____ <small>(les analyses réalisées en urgence pourront faire l'objet d'une majoration de tarif)</small>				
Nombre total d'échantillons : _____	RENSEIGNEMENTS SUR LES ECHANTILLONS			
Lieu de prélèvement	Identification	Heures prélèvement	Nature	Analyses demandées
<u>Chambre froide matières premières</u>	<u>Matières premières</u>	<u>10h00</u>	<u>Cote de porc</u>	<u>N° de lot : 75412006</u>
<u>La température à renseigner est celle relevée lors de l'étape 3</u>			<u>T° : +3°C</u>	<u>DLC : 29/03/2013</u>
<u>vitrine self</u>	<u>Entrée</u>	<u>10h15</u>	<u>Tomate en salade</u>	<u>Fournisseur : SA VIANDE</u>
			<u>Mnagrette T° : +4°C</u>	<u>Date de fabrication : 28/03/13</u>
<u>Vitrine magasin</u>	<u>Charcuterie cuite</u>	<u>10h30</u>	<u>Pâté basque</u>	<u>Date de fabrication : 27/03/2013</u>
	<u>Etude vieillissement</u>		<u>Sous vide T° : +2°C</u>	<u>DLC : 08/04/2013</u>
			<u>La température à renseigner est celle du produit, relevée sans transpercer le conditionnement</u>	
<u>Réserve</u>	<u>Conserve</u>	<u>10h45</u>	<u>3 bocaux foie gras</u>	<u>Date de fabrication : 25/03/2013</u>
	<u>Stabilité conserve</u>		<u>de canard</u>	<u>DLUO : 25/03/2014</u>
			<u>Pas de température à renseigner à l'exception des semi-conserves</u>	<u>N°lot : 56254</u>

CAS DES HYGIENES DE SURFACE

Lieu de prélèvement	Identification	Heures prélèvement	Nature	Analyses demandées
<u>1 : Plat de service le 27/03/13</u>	<u>Préparation froide</u>	<u>17h30</u>	<u>Hygiène surface</u>	<u>Boîte de contact</u>
<u>2 : Plan de travail le 27/03/13</u>	<u>Atelier de découpe</u>	<u>17h30</u>	<u>Hygiène surface</u>	<u>Boîte de contact</u>
<u>3 : Couteau dans stérilisateur 27/03/13</u>	<u>Préparation chaude</u>	<u>17h30</u>	<u>Hygiène surface</u>	<u>Boîte de contact</u>
<u>4 : Paroi de droite le 27/03/13</u>	<u>Chambre froide</u>	<u>17h30</u>	<u>Hygiène surface</u>	<u>Boîte de contact</u>
	<u>B.O.F.</u>			
<u>5 : Assiette le 27/03/13</u>	<u>Chariot self</u>	<u>17h30</u>	<u>Hygiène surface</u>	<u>Boîte de contact</u>
				<u>Numéros correspondant à ceux reportés sur vos boîtes</u>
<u>Trancheur prélevé le 27/03/13</u>	<u>Préparation froide</u>	<u>18h30</u>	<u>Lingette listeria</u>	<u>Lingette</u>
<u>Cul de poule prélevé le 27/03/13</u>	<u>Pâtisserie</u>	<u>18h30</u>	<u>Lingette salmonelle</u>	<u>Lingette</u>

LPL	Fiche client Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	MIA/FT41 Version 24 Date d'application : 25/05/2018 Page 8/11
------------	---	---

7) Transmission des résultats

Tous les résultats d'analyse (selon la portée d'accréditation des LPL, disponible sur le site www.COFRAC.fr) seront rendus COFRAC si tous les différents critères cités sont respectés. Dans le cas d'éventuels écarts, le client sera informé sur le rapport d'analyse papier.

Les LPL s'engagent à rendre les résultats sous forme papier dans les délais les plus brefs en fonction du type d'analyses à réaliser.

Les LPL mettent à disposition :

- L'outil extranet. Cet outil permet d'informer le client de l'avancement des analyses (de la réception jusqu'au résultat) par simple connexion sur le site du laboratoire et via un mot de passe personnalisé.
- L'envoi des rapports signés par mail (sous réserve d'obtenir un accord par convention de preuve)

LPL	Fiche client	MIA/FT41 Version 24 Date d'application : 25/05/2018 Page 9/11
	Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	

ANNEXE 1 :

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	délai d'analyse (à partir du jour de lancement de l'analyse)	COFRAC
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1	72H	OUI
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Flore mésophile aérobie revivifiable	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC	BIO 12/35-05/13	48H	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF ISO 4832	24H si négatif 48H si confirmation	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050	24H	OUI
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Coliformes totaux	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® TC	BIO 12/17-12/05	24 H	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060	24H	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2	24H si négatif 72H si confirmation	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche des colonies à 37°C ou 30°C	NF ISO 21528-1	48H si négatif 96H si confirmation	NON
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054	24 H	OUI
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06	24H	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> bêta glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2	24H	OUI
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05	24H	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> 0157	Enrichissement Séparation/Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654	5 jours	OUI

LPL	Fiche client Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	MIA/FT41
		Version 24 Date d'application : 25/05/2018 Page 10/11

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	délai d'analyse (à partir du jour de lancement de l'analyse)	COFRAC
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF V08-57-1	48H si négatif 72H si confirmation	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35 ou 37°C par utilisation de milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2	48 H	OUI
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® STA	BIO 12/28-04/10	24H	OUI
Tous produits d'alimentation humaine	Entérotoxines staphylococciques (type A à E)	Extraction Détection par un test ELISA qualitatif Kit Ridascreen SET Total	Méthode ANSES Maisons Alfort CAT-BAC06	24 H	OUI
Tous produits d'alimentation humaine	Entérotoxines staphylococciques (type A à E)	Détection des entérotoxines staphylococciques par test immuno-enzymatique dans les aliments	NF EN ISO 19020	24 H	NON
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V 08-061	24 H	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937	24H si négatif 72H si confirmation	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro alimentaire	<i>Salmonella spp</i> dont <i>Salmonella Thyphi</i> et <i>Salmonella Paratyphi</i>	Recherche : isolement, identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1	4 jours si négatif 7 jours si confirmation	OUI
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i>	Recherche par réaction immunoenzymatique (ELISA) RIDASCREEN® Samonella	RBP 31/01-06/08	24H si négatif 4 jours si confirmation	OUI
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique IRIS Salmonella®	BKR 23/07-10/11	48H si négatif 48H si positif	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes et Listeria spp.</i>	Recherche : isolement, identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1	5 jours si négatif 7 jours si confirmation	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes et Listeria spp.</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2	48H si négatif 4 jours si confirmation	OUI

LPL	Fiche client	MIA/FT41 Version 24 Date d'application : 25/05/2018 Page 11/11
	Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	délai d'analyse (à partir du jour de lancement de l'analyse)	COFRAC
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID L' mono	BRD-07/05-09/01	24H si négatif 48H si confirmation (+ 24h si nécessaire)	OUI
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID L' mono	BRD-07/04-09/98	48H si négatif 72 H si confirmation (+ 24h si nécessaire)	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932	48H si négatif 72H si confirmation	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NFV08-059	5 jours	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro alimentaire	Levures et moisissures	Dénombrement à 25°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® YM	TEMPO-YM	72H	NON
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactérie lactique mésophile	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® LAB	TEMPO-LAB	48H	NON
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactérie lactique mésophile	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214	72 H	NON
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas spp</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720	48H si négatif 72H si confirmation	NON
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Pseudomonas spp</i>	Dénombrement des <i>Pseudomonas spp.</i> dans les produits carnés et produits laitiers	RHAPSODY	72H	NON
	Hygiène de surface		méthode interne MIA/FT49	72 H	NON
	Conserves	Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés	NF V 08-408	7 jours	NON
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Spores	Dénombrement des spores dans les produits alimentaires avant traitement d'appertisation par comptage des colonies	NF V 08-602	5 jours	NON