



Laboratoires
Lyon, Périgueux et des Basses Pyrénées

PROCESSUS REALISATION-ANALYSE – FICHE TECHNIQUE

MIA-FT41

FICHE CLIENT

Version 31

11/02/2021

Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire

Page 1/11

Diffusion du document

Directions	BIOLOGIE - COMMERCIALE
Unités	
Services	MIA – SERVICE CLIENT
Autre	

Modifications apportées à cette version

- Révision intégrale : mise en forme
- Mise à jour suite à la révision du GEN REF 11 : paragraphe Paramètres analytiques

Prise en compte du document

NOM	DATE	VISA	NOM	DATE	VISA

Vérifié par :

Approuvé par :

Carine ETCHEBERRY
Fonction : Suppléante Chef de service MIA Lagor
Visa :

Elodie CUYALA-PROVENCE
Fonction : Chef de service MIA Lagor
Visa :



	PROCESSUS REALISATION-ANALYSE – FICHE TECHNIQUE	MIA-FT41
	FICHE CLIENT	Version 31
	Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	11/02/2021
		Page 2/11

Table des matières

1. Les prélèvements	3
2. Le service « Microbiologie alimentaire »	3
3. Critères à respecter pour obtenir des résultats fiables et COFRAC	4

	PROCESSUS REALISATION-ANALYSE – FICHE TECHNIQUE	MIA-FT41
	FICHE CLIENT Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire	Version 31 11/02/2021 Page 3/11

Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes - Site de Lagor vous proposent leur service dans le domaine de l'hygiène alimentaire. Les principaux contacts sont :

Directrice de la Biologie : Sylvie BETAT s.betat@labopl.com

Responsable technique : Elodie CUYALA-PROVENCE e.cuyalaprovence@labopl.com

Service Client : Régine CAMBET r.cambet@labopl.com

Formation – Audit – Conseil Alimentaire : Agnès MAYSONNAVE a.maysonnave@labopl.com

Service Logistique : Romain ROBIN r.robin@labopl.com

Adresse site analytique :

Laboratoires des Pyrénées et des Landes

88 Rue des écoles

64150 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 : St Pierre d'Irube, Agen et Mérignac.

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 « 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 tous les produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale ainsi qu'aux échantillons d'environnement.

Les principaux clients du service « Microbiologie alimentaire » 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 associations de producteurs, les interprofessions
- les services réglementaires (DDPP, ARS) dans le cadre d'inspection, de plan de surveillance, de toxi-infection alimentaire. Les besoins sont exprimés selon des textes officiels (Règlements européens, Décrets, Arrêtés, Circulaires, Notes de Service). Les prélèvements sont sous leur responsabilité. Le service logistique peut en faire le ramassage en accord avec les services concernés.

Des contrôles bactériologiques de surfaces et/ou de l'environnement peuvent être réalisés selon des techniques par contact (cas des boîtes de contact ou lames gélosées) ou par prélèvement à l'aide de lingette, d'éponges ou d'écouvillons. Ces analyses permettent d'évaluer le niveau d'hygiène des installations (production, stockage et distribution) et l'efficacité des plans de nettoyage appliqués.

Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes effectuent donc deux types de prestations:

- les analyses microbiologiques
- le conseil – audit – formation en hygiène alimentaire

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

➤ PRELEVEMENTS

- 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

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 le prélèvement au 05 59 60 74 44 ou par mail à l'adresse suivant : log.alimentaire@labopl.com

HORS PLAN D'AUTOCONTROLE :

Contactez le service client au 05 54 09 02 31 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 + <i>Listeria monocytogenes</i>)
Coquillages	Nombre suffisant pour obtenir 100g de chair intervalvaire (8 huîtres, 0.5 litres de moules)
Produits laitiers	Beurre 500g ; Lait pasteurisé ou stérilisé 100 ml
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).

ANNEXE 1 : MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEUR PRELEVEMENT ALIMENTAIRE

ANNEXE 2 : MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEUR PRELEVEMENT DESURFACE (cas des hygiènes de surface et de lingette)

Document à compléter obligatoirement pour l'enregistrement du prélèvement

Cahier de prélèvement fourni par le laboratoire

ANNEXE 3 : MODELE DE REMPLISSAGE DES DEMANDES D'ANALYSES

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
Viande, Abat de volaille et Produit de la pêche	3° C ±2°C
Produits frais / réfrigérés / sensibles	5° C ±3°C
Produits congelés	<-18°C

➤ DELAI DE MISE EN 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. Il est de 24H pour les prélèvements de surface.

➤ PARAMETRES ANALYTIQUES :

Le choix des paramètres à réaliser est défini avec le client et en respectant la réglementation en vigueur. Les analyses réalisées aux LPL site Lagor est résumé dans le tableau en **ANNEXE 4**.

Par défaut, toutes les analyses sont proposées et réalisées selon des méthodes alternatives et/ou automatisées (TEMPO®) afin d'apporter au client une fiabilité, une reproductibilité et un délai de rendu des résultats le plus court possible. Les méthodes de références peuvent être réalisées à la demande du client.

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.

Tous les résultats d'analyse seront rendus COFRAC si tous les différents critères cités sont respectés (la portée d'accréditation étant disponible sur le site www.COFRAC.fr). Dans le cas où la prestation ne peut pas être rendue sous accréditation, le rapport d'analyse en mentionnera la raison et il fera mention de la réalisation d'une méthode interne.

A titre informatif, selon le jour de mise en analyse, certains paramètres ne pourront pas être rendus sous accréditation, à savoir :

- Dénombrement des levures et moisissures selon la méthode NF V08-059: mise en analyse les mardis
- Recherche *Salmonella spp* selon la méthode NF EN ISO 6579-1 (production primaire) : mise en analyse les jeudis et selon la méthode NF EN ISO 6579-1 : mise en analyse les vendredis

➤ TRANSMISSION DES RESULTATS :

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 papier
- L'envoi des rapports signés par mail sous réserve d'obtenir un accord par convention de preuve

ANNEXE 1 : MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEUR PRELEVEMENT ALIMENTAIRE

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	ETAPE 2	ETAPE 3
		
Préparation du matériel sur un plan de travail nettoyé et désinfecté au préalable	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	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	ETAPE 5	ETAPE 6
		
Désinfecter le matériel de prélèvement à l'aide d'une lingette désinfectante	Prélever 100g ou 200g minimum (si réalisation de la recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> en complément) d'échantillon en prenant soin de ne pas le contaminer (ne pas tousser, ne pas mettre les doigts dans la poche)	Identifier clairement sur le contenant, le prélèvement (nom de votre établissement, commune, date, nature de l'échantillon, heure)
ETAPE 7	ETAPE 8	
		
Stocker le/les prélèvements au froid positif pour les produits frais et pour les denrées congelées au froid négatif $\leq -18^{\circ}\text{C}$ jusqu'au passage du laboratoire	Compléter la demande d'analyse fournie par le laboratoire	

ANNEXE 2 MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEURS PRELEVEMENTS DESURFACE

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 5°C+/-3°C, pour le contrôle de l'efficacité du nettoyage-désinfection

Lingette stérile en cours de validité*, pour la recherche des germes *Salmonelle spp*, *Listeria monocytogenes*

* 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 boîtes. Conserver entre 2 et 8°C.



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

 <p>Laboratoires de Pyramides et de Louxor</p>	<p>PROCESSUS REALISATION-ANALYSE – FICHE TECHNIQUE</p>	<p>MIA-FT41</p>
	<p>FICHE CLIENT</p> <p>Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire</p>	<p>Version 30</p> <p>25/08/2020</p> <p>Page 8/11</p>

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 2°C et +8°C jusqu'au passage du laboratoire.
Compléter le formulaire de demande d'analyse fourni par le laboratoire


ANNEXE 3 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 COTEAUX</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"/> 28/03/13 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																																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Lieu de prélèvement</th> <th>Identification</th> <th>Heures prélèvement</th> <th>Nature</th> <th>Analyses demandées</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chambre froide matières premières</td> <td>Matières premières</td> <td>10h00</td> <td>Cote de porc</td> <td>N° de lot : 75412006 DLC : 29/03/2013 Fournisseur : SA VIANDE</td> </tr> <tr> <td>La température à renseigner est celle relevée lors de l'étape 3</td> <td>Entrée</td> <td>10h15</td> <td>Tomate en salade</td> <td>Date de fabrication : 28/03/13</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Vinaigrette T° : +4°C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitrine magasin</td> <td>Charcuterie cuite</td> <td>10h30</td> <td>Pâté basque</td> <td>Date de fabrication : 27/03/2013</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Etude vieillissement</td> <td></td> <td>Sous vide T° : +2°C</td> <td>DLC : 08/04/2013</td> </tr> <tr> <td>La température à renseigner est celle du produit, relevée sans transpercer le conditionnement</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Réserve</td> <td>Conserve</td> <td>10h45</td> <td>3 bocaux foie gras</td> <td>Date de fabrication : 25/03/2013</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Stabilité conserve</td> <td></td> <td>de canard</td> <td>DLUO : 25/03/2014</td> </tr> <tr> <td>Pas de température à renseigner à l'exception des semi-conserves</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>N°lot : 56254</td> </tr> </tbody> </table>	Lieu de prélèvement	Identification	Heures prélèvement	Nature	Analyses demandées	Chambre froide matières premières	Matières premières	10h00	Cote de porc	N° de lot : 75412006 DLC : 29/03/2013 Fournisseur : SA VIANDE	La température à renseigner est celle relevée lors de l'étape 3	Entrée	10h15	Tomate en salade	Date de fabrication : 28/03/13				Vinaigrette T° : +4°C		Vitrine magasin	Charcuterie cuite	10h30	Pâté basque	Date de fabrication : 27/03/2013		Etude vieillissement		Sous vide T° : +2°C	DLC : 08/04/2013	La température à renseigner est celle du produit, relevée sans transpercer le conditionnement					Réserve	Conserve	10h45	3 bocaux foie gras	Date de fabrication : 25/03/2013		Stabilité conserve		de canard	DLUO : 25/03/2014	Pas de température à renseigner à l'exception des semi-conserves				N°lot : 56254	
Lieu de prélèvement	Identification	Heures prélèvement	Nature	Analyses demandées																																															
Chambre froide matières premières	Matières premières	10h00	Cote de porc	N° de lot : 75412006 DLC : 29/03/2013 Fournisseur : SA VIANDE																																															
La température à renseigner est celle relevée lors de l'étape 3	Entrée	10h15	Tomate en salade	Date de fabrication : 28/03/13																																															
			Vinaigrette T° : +4°C																																																
Vitrine magasin	Charcuterie cuite	10h30	Pâté basque	Date de fabrication : 27/03/2013																																															
	Etude vieillissement		Sous vide T° : +2°C	DLC : 08/04/2013																																															
La température à renseigner est celle du produit, relevée sans transpercer le conditionnement																																																			
Réserve	Conserve	10h45	3 bocaux foie gras	Date de fabrication : 25/03/2013																																															
	Stabilité conserve		de canard	DLUO : 25/03/2014																																															
Pas de température à renseigner à l'exception des semi-conserves				N°lot : 56254																																															

CAS DES HYGIENES DE SURFACE

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

 Laboratoires LPL ANALYSES ET SERVICES	PROCESSUS REALISATION-ANALYSE – FICHE TECHNIQUE		MIA-FT41
	FICHE CLIENT		Version 30 25/08/2020 Page 10/11
Domaine Microbiologie / Hygiène alimentaire			

ANNEXE 4 : ANALYSES REALISEES AUX LPL SITE LAGOR

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	délai d'analyse (quantité ou 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

FICHE CLIENT

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 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
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	Détection des entérotoxines staphylococciques par test immuno-enzymatique dans les aliments	NF EN ISO 19020	24 H	OUI
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	staphylococciques (type A à E)	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	Bactéries sulfito-réductrices				
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 et animale et échantillons de l'environnement	<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 échantillons de l'environnement	<i>Salmonella spp</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</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche : isolement, identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1	5 jours si négatif 7 jours si confirmation	OUI