



LDA 01 : PRESTATIONS D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES (agro-alimentaire et environnement)

PARAMETRES ANALYTIQUES

Méthode

COFRAC (*)

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES D'ALIMENTS

Recherche de germes de sécurité alimentaire ou de toxines ou de substances inhibitrices

Campylobacter sp	NF EN ISO 10272.1	COFRAC
Entérotoxines staphylococciques après dialyse concentration (tous produits)	NF EN ISO 19020 (dialyse concentration et Vidas SET 2)	COFRAC
Escherichia coli O157	NF EN ISO 16654 ou méthode validée AFNOR Vidas ECPT	COFRAC
Escherichia coli STEC (producteurs de shigatoxines) : détection et détermination des sérogroupes O157, O111, O26, O103, O145, O45 et O121	Méthode interne	
Listeria monocytogenes	Méthode NF EN ISO 11290.1 ou méthode validée AFNOR ALOA One Day	COFRAC
Listeria spp (avec identification de l'espèce)	Méthode NF EN ISO 11290.1 ou méthode validée AFNOR Vidas Lis	COFRAC
Salmonella (mobiles et immobiles)	Méthode NF EN ISO 6579.1 ou méthode validée AFNOR Vidas (Slm ou Easy)	COFRAC
Sérotypage Salmonella (sous traitance à l'ANSES Maisons Alfort le cas échéant)	ISO 6579.3	COFRAC
Substances inhibitrices dans le lait	Méthode Delvotest	

Dénombrement de germes de sécurité alimentaire

Campylobacter	NF EN ISO 10272.2	COFRAC
Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290 - Partie 2	COFRAC

Dénombrement et recherche de germes témoins d'hygiène des procédés, indicateurs d'altération ou germes technologiques

Anaérobies sulfite-réducteurs sporulés ou non	AFNOR V08.061	COFRAC
Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932 ou méthode validée AFNOR Compass	COFRAC
Bactéries lactiques	NF ISO 15214	COFRAC
Bactéries lactiques	Méthode Tempo	
Brochothrix thermosphacta	AFNOR V04.505	
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15 213-2	COFRAC
Coliformes	AFNOR V08.050 ou ISO 4832 ou méthode validée AFNOR Tempo	COFRAC
Coliformes à 30°C et 37°C par npp	NF ISO 4831	
Coliformes thermotolérants	AFNOR V08.060	COFRAC
Entérobactéries (recherche ou dénombrement)	AFNOR V08.054 ou NF ISO 21528.1 ou NF ISO 21528.2 ou méthode validée AFNOR Tempo	COFRAC
Escherichia coli (recherche ou dénombrement)	NF ISO 16649.2 ou NF ISO 7251 ou méthode validée AFNOR Tempo	COFRAC
Flore contaminante des produits laitiers	ISO 13559	
Lactobacillus bulgaricus	Méthode interne avec milieu MRS acidifié	

PARAMETRES ANALYTIQUES

Méthode

COFRAC (*)

Levures et moisissures	NF EN ISO 21527.1 (Aw >0,95) ou NF EN ISO 21527.2 (Aw < ou = 0,95) ou AFNOR V08.059 ou méthode SYMPHONY validée AFNOR	COFRAC
Estimation de répartition entre levures et moisissures se fondant sur une observation macroscopique des colonies	NF EN ISO 21527.1 (Aw >0,95) ou NF EN ISO 21527.2 (Aw < ou = 0,95) ou AFNOR V08.059	
Microorganismes thermophiles	NF EN ISO 4833.1 à 55°C	
Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833.1 ou méthode validée AFNOR Tempo	COFRAC
Microorganismes psychrotrophes	ISO 8552	
Pseudomonas sp présomptifs	ISO 13 720	COFRAC
Spores aérobies thermophiles	Traitement thermique et NF EN ISO 4833.1 à 55°C	
Spores aérobies mésophiles	Traitement thermique et NF EN ISO 4833.1 à 30°C	
Spores anaérobies thermophiles	Traitement thermique et NF EN ISO 4833.1 à 55°C avec incubation en anaérobiose	
Staphylocoques à coagulase positive (recherche ou dénombrement)	NF EN ISO 6888.2 ou NF EN ISO 6888.3 ou méthode validée AFNOR Tempo	COFRAC
Streptococcus thermophilus	Méthode interne avec milieu M17	
Entérocoques sur milieu solide	Méthode interne sur gélose BEA ou méthode Compass	
Identification de souche bactérienne	Technique MALDI-ToF	

Contrôle de stabilité des conserves

Contrôle de stabilité des conserves - méthode de référence	AFNOR V08-401	COFRAC
Contrôle de stabilité des conserves - méthode de routine	AFNOR V08-408	COFRAC

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE PRELEVEMENTS D'ENVIRONNEMENT AGRO-ALIMENTAIRE

Appréciation directe de la flore de contact par boîte ou lame gélosée (flore totale et/ou entérobactéries)		
Recherche de germes de sécurité alimentaire à partir de prélèvements de surfaces (écouvillons, chiffonnettes ...):		
Campylobacter sp	NF EN ISO 10272.1	COFRAC
Listéria monocytogenes	Méthode validée AFNOR ALOA One Day	COFRAC
Listéria spp (avec identification de l'espèce)	Méthode validée AFNOR Vidas Lis	COFRAC
Salmonella	NF EN ISO 6579.1 ou méthode validée AFNOR Vidas Easy	COFRAC
Dénombrement de germes témoins d'hygiène des procédés ou indicateurs d'altération à partir de prélèvements de surfaces (écouvillons, chiffonnettes ...)	Méthodes selon germes recherchés	



LDA 01 : PRESTATIONS D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES (agro-alimentaire et environnement)

PARAMETRES ANALYTIQUES

Méthode

COFRAC (*)

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES D'EMBALLAGES OU CONTENANTS ALIMENTAIRES

Recherche de germes de sécurité alimentaire et/ou dénombrement de germes témoins d'hygiène des procédés ou indicateurs d'altération (par écouvillonnage ou rinçage)	Méthodes selon germes recherchés
---	----------------------------------

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX

Eaux d'usage agro-alimentaire

Coliformes et Escherichia coli (méthode standard)	NF EN ISO 9308.1
Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899.2
Germes revivifiables à 36°C	NF EN ISO 6222
Germes revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222
Spores de bactéries sulfite réductrices	NF EN 26461.2
Pseudomonas sp présomptifs	ISO 13720
Staphylocoques à coagulase positive	XP T90.412
Salmonella (dans 5 litres)	ISO 19250

Eaux chaudes sanitaires (eaux propres)

Légionelles : recherche et dénombrement de Legionella pneumophila et de Legionella spp	NF T 90-431
--	-------------

COFRAC

PRESTATIONS DE PRELEVEMENTS

Prélèvements agro-alimentaires

Prélèvement de surface d'environnement agro-alimentaire	NF EN ISO 18593
Prélèvement de carcasses de volailles	NF EN ISO 17 604
Prélèvement de produit agro-alimentaire (hors carcasses et produits congelés)	XP CEN ISO/TS 17 728
Prélèvement d'air	Méthode par biocollecteur ou sédimentation

COFRAC

COFRAC

COFRAC

Prélèvements d'eaux

Prélèvement pour la recherche de Légionelles	FD T 90-522
--	-------------

COFRAC

(*) Les analyses ou prestations de prélèvements couvertes par l'accréditation COFRAC portent la mention "COFRAC"