Laboratoire Départemental d'Analyse et de Recherche réf/version

Liste des méthodes utilisées dans le service agro-industrie et alimentation

Domaine de la microbiologie alimentaire validés 24/01/2017

Cofrac	Paramètre	Dénomination de la norme ou de la méthode	Référence de la méthode	Limite de quantification ou quantité utilisée en recherche*	Durée mini.**	Tarif unitaire HT €
non	Air ambiant	Dénombrement de la contamination de l'air ambiant. Dénombrement de la flore totale	appareil air ideal	ufc/100L	72 H	8.5
oui	ASR	Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C - Méthode de routine.	NF V08-061	<10 ufc/g	24 H	5.1
non	ASR	Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies à 37°C	méthode interne	<10 ufc/g	24 H	5.1
non	ASR spores	Dénombrement en anaérobiose des spores de bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies à 37°C ou à 46°C.	NF V08-061	<10 ufc/g	24 H	5.1
oui	Bacillus cereus	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présomptifs. Technique par comptage des colonies à 30°C.	NF EN ISO 7932	<10 ufc/g	48 H	16.8
oui	Bacillus cereus	Dénombrement de Bacillus cereus - Méthode Compass Bacillus Cereus Agar	BKR 23/06-02/10	<10 ufc/g	24H	12.6
oui	Bacillus cereus	Dénombrement de Bacillus cereus - Méthode Bacillus Cereus Rapid Agar (BACARA)	AES 10/10-07/10	<10 ufc/g	24H	12.6
non	Bacillus mésophiles et thermophiles	Dénombrement de bacillus par méthode à la gélose glucosée au BCP. Dénombrement des formes sporulées et végétatives, mésophiles et thermophiles.	Gélose BCP	<1 ufc/g	48 H	16.8
non	Brochothrix	Examen microbiologique - Dénombrement de Brochothrix thermosphacta	NF V04-505	<10 ufc/g	48 H	25
non	Butyriques spores	Dénombrement des spores butyriques selon la méthode CNERMA (analyse sous-traitée)	CNERMA	<10 spores/l	10 j	20
oui	Campylobacter spp.	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter spp. Partie 1 : Méthode de recherche.	NF EN ISO 10272-1	10 à 25g	96 H	28
oui	Campylobacter spp.	Recherche de Campylobacter spp. Selon la méthode Vidas CAM ref 30.111	BIO 12/29-05/10	10 à 25g	50 H	28
oui	Campylobacter spp.	Méthode pour le dénombrement de Campylobacter spp.- chromogène CAMPYFOOD	2009 LR28 Campyfood Agar (CFA)	<100 ufc/g	48 H	14.1
oui	Campylobacter spp.	Dénombrement des Campylobacter spp par comptage des colonies	ISO 10272-2	<100 ufc/g	48 H	14.1
oui	Campylobacter spp.	Recherche de Campylobacter spp dans les produits carnés et l'environnement par gélose Campyfood	BIO 12/30-05/10	<100 ufc/g	48H	28
non	Cellules leucocytaires	Quantification des cellules leucocytaires du lait (sous-traité)	Epifluorescence	nb cellules/ml	1 sem	5.1
oui	Clostridium perfringens	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de Clostridium perfringens. Technique par comptage des colonies à 37°C.	NF EN ISO 7937	<1 ufc/g	24 H	14.1
non	Clostridium sulfito-réducteur	Dénombrement des clostridium sulfito-réducteur par comptage des colonies à 37°C	méthode interne	<1 ufc/g	24 H	11.5
oui	Coliformes	Microbiologie : Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes. Méthode par comtpage des colonies.	NF ISO 4832	<10 ufc/g	24 H	7.8
oui	Coliformes	Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des coliformes. Technique du nombre le plus probable.	NF ISO 4831	1 à 10 g	72 H	7.8
oui	Coliformes	Dénombrement des coliformes totaux par la méthode semi-automatisée Tempo - TC	BIO 12/17-12/05	<10 ufc/g	24 H	5.1
oui	Coliformes	Dénombrement des coliformes par comptage des colonies obtenues à 30°C par la méthode pétrifilm.	3M 01/2-09-89A	<10 ufc/g	24 H	5.1
oui	Coliformes	Dénombrement des coliformes par comptage des colonies obtenues à 30°C. Méthode de routine.	NF V08-050	<10 ufc/g	24 H	5.1
oui	Coliformes 44°C	Dénombrement des Coliformes Thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C. - Méthode de routine.	NF V08-060	<10 ufc/g	24 H	5.1
oui	Coliformes 44°C	Dénombrement des coliformes par comptage des colonies obtenues à 44°C par la méthode pétrifilm.	3M 1/2 -09-89C	<10 ufc/g	24 H	5.1
non	Conserves	Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés. Méthode de référence.	NF V08-401		15 j	30.12
non	Conserves	Contrôle de la stabilité renforcé des produits appertisés et assimilés selon DGAL/SDSSA/2015-364 (3 boites)	DGAL/2015-364		22 j	25
oui	Conserves	Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés. Méthode de routine (3 boites).	NF V08-408		10 j	18.1
oui	Conserves	Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés. Méthode de routine (2 boites).	NF V08-408		10 j	14.2

non	Cronobacter spp.	Recherche Cronobacter sakazakii par la méthode PCR - Biocontrol	GDS Q system	10 à 100 g	30 H	28
oui	Cronobacter spp.	Recherche de Cronobacter spp - milieu chromogénique Rapid sakazakii	BRD 07/22-05/12	abs/10g	48H	16.3
non	Cronobacter spp.	Dénombrement de Cronobacter spp	méthode interne	<10 ufc/g	24 H	19.5
oui	Cronobacter spp.	Milk and milk products - Detection of Enterobacter sakazakii / Lait et produits laitiers - Détection de l'Enterobacter sakazakii.	ISO/TS 22964	abs/10g	72 H	19.5
oui	Cronobacter spp.	Milk and milk products - Detection of Enterobacter sakazakii / Lait et produits laitiers - Détection de l'Enterobacter sakazakii.	ISO/TS 22964	25 à 100g	72 H	23.8
oui	E. coli	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'E. coli présumés.	NF ISO 7251	Absence	48H	16.8
non	E. coli (béta g.)	Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli B.-glucuronidase-positive. Partie 3 : Technique du nombre le plus probable utilisant bromo-5-chloro-4-indolyl-3-B.-glucurorate.	XP ISO/TS 16649-3	<1 ufc/g	24 H	19.7
non	E. coli (béta g.)	Microbiologie des aliments : Dénombrement des Escherichia coli présumés dans les coquillages vivants	NF V08-600	<1 ufc/g	48 H	13.6
oui	E. coli (béta g.)	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli B.-glucuronidase positive. Partie 2 : Technique de comptage des colonies à 44°C au moyen de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl B-glucuronate.	NF ISO 16649-2	<10 ufc/g	24 H	7.53
oui	E. coli (béta g.)	Dénombrement des E. coli béta glucuronidase positive par comptage des colonies obtenues à 42°C par la méthode pétrifilm.	3M 01/8-06/01	<10 ufc/g	24 H	7.53
oui	E. coli (béta g.)	Dénombrement des E. coli par la méthode semi-automatisée Tempo - EC	BIO 12/13-02/05	<10 /g	24 H	7.53
non	E. coli 0 157:H7	Recherche E. coli O 157 par méthode PCR	GDS-MPX Top 7 STEC	25g	10 H	29.5
oui	E. coli O 157	Recherche E. coli O 157 par la méthode Vidas ECPT ref 30122	BIO12/25-05/09	10 à 25 g	24 H	28
oui	E. coli O157	Méthode horizontale pour la recherche de E. coli O157	NF EN ISO 16654	/g ou ml	48 H	32
non	E. coli STEC/VTEC	Recherche E. coli STEC/VTEC par méthode PCR temps réel Taqman -Applied Biosystems - Méthode ANSES	ANSES E. coli O157	10 à 25g	48H	65
non	E coli STEC	Recherche Top 7 STEC (E coli O157:H7, O103, O111, O121, O145, O26 et O45)	GDS-MPX Top 7 STEC	25g	24H	38.6
oui	Enterobactéries	Microbiologie des aliments : Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae. Partie 1 : Recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec préenrichissement.	NF ISO 21528-1	1 à 10 g	72 H	10.2
oui	Enterobactéries	Dénombrement des Enterobactéries par la méthode pétrifilm à 30°C	3M 01/6-09/97	<10/g	24 H	5.64
oui	Enterobactéries	Dénombrement des Enterobactéries par la méthode semi-automatisée Tempo - EB	BIO 12/21-12/06	<10 /g	24 H	5.64
oui	Enterobactéries	Microbiologie des aliments : Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae. Partie 2 : méthode par comptage des colonies.	NF ISO 21528-2	<10 ufc/g	24H	5.64
oui	Enterobactéries	Dénombrement des entérobactéries par comptage des colonies à 30°C. Méthode de routine.	NF V08-054	<1 ou <10 ufc/g	24 H	5.64
non	Enterocoques	Dénombrement des enterocoques	Compass enterococcus	<10 ufc/g	24 H	16.9
oui	Enterotoxines de staph.	Détection des entérotoxines staphylococciques dans les produits alimentaires (toutes matrices) - Méthode Vidas SET2 ref 30705	ANSES CAT-BAC06 Vidas SET2	25 g	48 H	78.2
non	Flore aréobie mésophile	Dénombrement des germes 21°C	ISO 4833 modifiée	<10 ufc/g	72 H	5.1
oui	Flore aréobie mésophile	Méthode de dénombrement des micro-organismes aérobie. Méthode par comptage des colonies obtenues à 30°C.	3M 01/1-09-89	<10 ufc/g	72 H	5.1
oui	Flore aréobie mésophile	Dénombrement des micro-organismes aérobie par la méthode semi-automatisée TEMPO AC	BIO 12-35-05/13	<10 ufc/g	48 H	5.1
oui	Flore aréobie mésophile	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes. Technique de comptage des colonies à 30°C,	NF EN ISO 4833-1	<10 ufc/g	72 H	5.1
non	Flore lactique	Dénombrement de la flore lactique par la méthode semi-automatisée Tempo - LAB	TEMPO LAB	<10 /g	48 H	5.5
oui	Flore lactique	Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles.	NF ISO 15214	<10 ufc/g	72 H	5.5
non	Flore lactique	Dénombrement de la flore lactique sur milieu MRS enrichi 0.05 % cystéine.	méthode interne	<10 ufc/g	72 H	6.2
non	Flore psychrotrophes	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychrotrophes.	NF ISO 17410	<100 ufc/g	10 j	7
non	Lactocoques	Dénombrement des lactocoques selon Fil 117B- gélose M17	Fil 117B gélose M17	<10 ufc/g	72 H	5.5
non	levures moisissures	Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures se développant sur un milieu à faible aw.	NF V08-036	<10 ufc/g	120 H	7.4
non	levures moisissures	Dénombrement des levures et moisissures par la méthode OGA	NF V03-454	<10 ufc/g	120 H	7.4

oui	levures moisissures	Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et des moisissures. Partie 2: technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0.95	ISO 21527-2	<10 ufc/g	120 H	7.4
oui	levures moisissures	Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et des moisissures. Partie 1: technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0.95	ISO 21527-1	<10 ufc/g	120 H	7.4
oui	levures moisissures	Microbiologie des aliments - Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C. Méthode de routine.	NF V08-059	<10 ufc/g	120 H	7.4
non	Listeria identification	Identification de listeria spp	/	/		20
oui	Listeria mono D	Dénombrement de Listeria monocytogenes par la méthode Compass L Agar.	BKR 23/5-12/07	<10 ufc/g	48 H	19
oui	Listeria mono D	Dénombrement de Listeria monocytogenes par la méthode Aloa Count.	AES 10/5-09/06	<10 ufc/g	48 H	19
oui	Listeria mono D	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes. Partie 2 : Méthode de dénombrement.	NF EN ISO 11290-2	<10 ufc/g	48 H	19
non	Listeria mono R	Recherche de Listeria monocytogenes par méthode PCR	Taqman List. mono	1 à 25 g	30 H	25
oui	Listeria mono R	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes. Partie 1 : méthode de recherche.	NF EN ISO 11290-1	10 à 25g	96 H	19
oui	Listeria mono R	Recherche de Listeria monocytogenes par la méthode ALOA one day.	AES 10/3-09/00	10 à 25g	48 H	19
oui	Listeria mono R	Recherche de Listeria monocytogenes par la méthode COMPASS Listeria Agar.	BKR 23/2-11/02	10 à 25g	48 H	19
oui	listeria spp + mono R	Recherche de Listeria spp et monocytogenes par méthode Vidas LDUO	BIO 12/18-03/06	10 à 25g	48 H	20
oui	listeria mono R	Recherche de Listeria monocytogenes par méthode Vidas LMX	BIO 12/27-02/10	10 à 25g	30 H	20
oui	pH	Mesure pH pour les produits appertisés et conserves par potentiométrie	NF V08-409		24H	8.1
oui	Prélèvements	Prélèvements de produits alimentaires en vue d'analyses microbiologiques	PS 190			
oui	Pseudomonas	Dénombrement des Pseudomonas spp. dans les produits carnés - gélose Rhapsody	BKR 23/09-05/15A	<10 ufc/g	48H	7.6
oui	Pseudomonas	Viande et produits à base de viande : Dénombrement des Pseudomonas spp.	ISO 13720	<10 ufc/g	48 H	8.1
non	Salmonella	Lait et produits laitiers : Recherche de Salmonella spp.	NF EN ISO 6785	1 à 25g	96 H	25
oui	Salmonella	Recherche de Salmonella par la méthode SESAME	BKR 23/04-12/07	1 à 25g	48 H	16.51
oui	Salmonella	Recherche de salmonella dans les produits de l'alimentation animale ou humaine + l'environnement, selon la méthode IRIS	BKR-23/07-10/11	1 à 25g	48H	16.51
non	Salmonella	Recherche de Salmonella enterica par méthode PCR validée selon EN ISO 16140	GDS Q system	1 à 25g	30 H	28
oui	Salmonella	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche des Salmonella spp.	NF EN ISO 6579	1 à 25g	96 H	25
oui	Salmonella	Recherche de salmonella dans les produits de l'alimentation animale ou humaine + l'environnement, selon la méthode rapide Vidas UP Salmonella	BIO 12/32-10/11	10 à 25g	24 H	25
non	Shigella	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche de Shigella spp.	NF EN ISO 21567	25g	96 H	25
non	Spores thermo.	Dénombrement des spores thermorésistantes, aérobies ou anaérobies, mésophiles ou thermophiles	méthode interne	<10 ufc/g	72 H	6.5
oui	Staphylocoques	Recherche de Staphylocoques aureus dans les matrices alimentaires	NF EN ISO 6888-3	1 à 10 g	72 H	8.5
oui	Staphylocoques	Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive par la méthode semi-automatisée TEMPO STA	BIO 12/28-04/10	<10 /g	24 H	8.5
oui	Staphylocoques	Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres expèces). Partie 2 : Technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène. Amendement A1	NF EN ISO 6888-2	<10 ufc/g	48 H	8.5
oui	Staphylocoques	Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive par la méthode Easy Staph.	BKR 23/10-12/15	<10 ufc/g	24H	8.5
non	Steptocoques	Dénombrement des steptocoques beta hémolytiques	méthode interne	<10 ufc/g	48H	9.6
non	Streptocoques fécaux	Dénombrement des streptocoques fécaux à partir de prélèvements de l'environnement selon NS DGAL/SDPA/2016-278	boite contact	ufc/25cm2	48H	6
non	Streptocoques fécaux	Dénombrement des streptocoques fécaux à partir de prélèvements de l'environnement selon NS DGAL/SDPA/2016-278	Chiffonnette	ufc/surface	48H	13
non	Surfaces	Contrôle de désinfection d'une surface selon la technique de prélèvement par boite contact - levures et moisissures	méthode interne	ufc/dm2	120 H	6
non	Surfaces	Contrôle de désinfection d'une surface selon la technique de prélèvement par boite contact - Enterobactéries.	méthode interne	ufc/dm2	24 H	6
oui	Surfaces	Microbiologie des aliments : Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons.	NF ISO 18593	ufc/dm2	48 H	selon profils
oui	Surfaces	Contrôle de désinfection d'une surface selon la technique de prélèvement par boite contact - Flore totale.	NF ISO 18593	ufc/dm2	48 H	6
oui	Surfaces	Contrôle de désinfection d'une surface selon la technique de prélèvement par lames gélosées (flore totale et coliformes).	NF ISO 18593	ufc/dm2	48 H	6
non	Vibrio para.	Microbiologie : Directives générales pour la recherche des Vibrio spp: Vibrio parahaemolyticus et cholerae.	XP ISO/TS 21872-2	25 g	48 H	21

non	Yersinia entero.	Méthode horizontale pour la recherche de Yersinia enterocolitica présumées pathogènes.	NF EN ISO 10273	10 à 25g	7 j.	42
non	Identification de souche	Méthode VITEK MS - MALDI TOF	VITEK MS		24 H	12.5

Frais de dossier: 5 € HT

* Le limite de quantification (dénombrement) et la quantité prélevée (recherche) peuvent être modifiés selon les demandes

** Le délai indiqué ne tient pas compte d'éventuelles confirmations

Paramètre accrédité Cofrac mise à jour déc 2016

Toute méthode validée est techniquement comparable à la méthode de référence ISO

Pour un même paramètre analytique, toutes les méthodes accréditées présentées sont techniquement équivalentes.