

Le Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement (LHAE), est un laboratoire de **contrôle** la **qualité sanitaire de l'eau** et des **denrées alimentaires** destinées à la consommation humaine ou animale. Nous mettons deux sites (Antananarivo et Tamatave) à disposition des clients individuels, des acteurs intervenant dans le domaine de l'alimentation et des exploitants en eau (piscine, secteur minier, bâtiment, ONG ...) pour le suivi des intrants, produits intermédiaires, produits finis, eau d'adduction, eaux résiduaires ... en termes d'**analyses microbiologiques et physico-chimiques**. Nous nous tenons à votre disposition pour la **fourniture des consommables** nécessaires au transport des échantillons au laboratoire (flacons, sachets stériles, plaque eutectique, glacières...) et pour les questions sur le **logistique** d'acheminement des échantillons de Tamatave à Antananarivo. Pour le contrôle de la qualité sanitaire de l'eau dans les zones enclavées, nous avons la possibilité de nous déplacer avec une équipe et un **laboratoire mobile**.

**Contacts ANTANANARIVO : ☎ 261 20 22 412 72/034 02 540 01/034 02 540 03**

## Accueil clientèle

Conseiller clientèle  
RAMIANDRASOA Vero  
[vero@pasteur.mg](mailto:vero@pasteur.mg)  
Poste 514

Accueil Secrétariat  
RAVELOMANANTSOA Volatiana  
[vola@pasteur.mg](mailto:vola@pasteur.mg)  
Poste 509

Technico Commerciale  
**lavosoa RAKOTOARIMALALA**  
[iavo@pasteur.mg](mailto:iavo@pasteur.mg)  
Poste 514  
034 02 540 03

## Accueil laboratoire

Directeur de laboratoire  
BASTARAUD Alexandra  
[abastaraud@pasteur.mg](mailto:abastaraud@pasteur.mg)  
Poste 501

Adjoint au Directeur du laboratoire  
RANAIVOSON Gerard  
[rgerard@pasteur.mg](mailto:rgerard@pasteur.mg)  
Poste 517

Responsable qualité  
RAHARINIVO Lanto  
[lanto@pasteur.mg](mailto:lanto@pasteur.mg)  
Poste 512

Superviseur technique  
RAMILISON Santatra  
[ramilison@pasteur.mg](mailto:ramilison@pasteur.mg)  
Poste 519

Responsable production de milieu  
de culture  
[lhaeprod@pasteur.mg](mailto:lhaeprod@pasteur.mg)

Surveillant  
RAFANOMEZANTSOA Bienaimé  
[bienai@pasteur.mg](mailto:bienai@pasteur.mg)  
Poste 504

## SOMMAIRE

<b>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX.....</b>	<b>.....</b>
<b>ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DES EAUX .....</b>	<b>.....</b>
<b>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES .....</b>	<b>.....</b>
<b>DETECTION DES VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX.....</b>	<b>.....</b>
<b>DIAGNOSTIC DES MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX .....</b>	<b>.....</b>
<b>MICROPOLLUANTS.....</b>	<b>.....</b>
<b>MILIEUX DE CULTURE.....</b>	<b>.....</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT/FORMATION.....</b>	<b>.....</b>

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX**

**Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au**

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons de tous types d'eau sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 15H30

- *L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.*
- *Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation*
- *Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
- *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat*
- *Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.*
- *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)*
- *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*

*L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

**SOMMAIRE**

<b>LISTE DES PARAMETRES ANALYSES</b>	
<b>EAU NON TRAITEE</b>	
Eau non traitée pour consommation (puits, forage, source.....)	
Eau de surface non destinée à la consommation (ruisseau, rivière, lac , source)	
<b>EAU TRAITEE</b>	
Eau traitée destinée à la consommation (particulier) (JIRAMA, eaux traitées en individuel, glace hydrique)	
Eau utilisée dans les établissements traitant des produits de la pêche et de l'aquaculture	
Eau traitée destinée à la consommation (collectivité/industrielle) (eau de distribution traitée et/ou glace hydrique)	
<b>EAU DESTINEE EMBOUTEILLEE OU DESTINE A L'ETRE</b>	
Eau à l'émergence (à conditionner)	
Eau Conditionnée	
<b>EAU DE BAIGNADE</b>	
Eau de Piscine	
Eau de baignade : Eau superficielle douce et marine	
<b>EAU USEE/EAU RESIDUAIRE</b>	
<b>EAU SOUMISE A LA SURVEILLANCE DES LEGIONELLES</b>	
Eau chaude sanitaire	
Eau de tours aéroréfrigérantes (TAR)	

**LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN MICROBIOLOGIE DES EAUX**

PARAMETRE	REFERENCE NORMATIVE	STATUT COFRAC
Coliformes et coliformes thermotolérants/NPP Eaux douces	NF T 90-413	O
Entérocoques intestinaux/Eaux douces, salines et saumâtre	IDX 33/04-02/15	O
Entérocoques intestinaux/Eaux douces, eaux résiduaires, eaux salines, eaux saumâtres)	NF EN ISO 7899-1	O
Entérocoques intestinaux/Filtration Eaux douces	NF EN ISO 7899-2	O
Entérocoques intestinaux/IDX Eaux douces	IDX 33/03 – 10/13	O
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes/Eaux douces	ISO 9308-2	O
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes/filtration Eaux douces	NF EN ISO 9308-1	O
<i>Escherichia coli</i> / Eaux douces, eaux résiduaires, eaux salines et eaux saumâtres	NF EN ISO 9308-3	O
<i>Escherichia coli</i> /Eaux douces, salines et saumâtre	IDX 33/02 – 06/12	O
<i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> Eaux des réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux des tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) à l'exception des eaux non filtrables nécessitant une centrifugation	NF T 90-431	O
Micro-organismes revivifiables 22°C/ Eaux douces	NF EN ISO 6222	O
Micro-organismes revivifiables 36°C/ Eaux douces	NF EN ISO 6222	O
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /Eaux douces	NF EN ISO 16266	O
<i>Salmonella</i> /Eaux douces	NF ISO 19250	O
Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices et de <i>Clostridium</i> sulfito-réducteurs/Tube Eaux douces	NF T 90-415	O
Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs/Filtration Eaux douces	NF EN 26461-2	O
Staphylocoques pathogènes/Eaux douces	NF T 90-412	O
<i>Vibrio cholerae</i> et <i>V. parahaemolyticus</i>	Méthode interne	N
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 14189	N
Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides, Echantillonnage à la ressource, en production, en distribution)	FD T 90-520 NF EN ISO 19458	O
Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques (Eaux de loisirs traitées : eaux de piscines...)	FD T 90-521 NF EN ISO 19458	O
Echantillonnage pour la recherche de <i>Légionelles</i>	FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel du 01/02/2010 et Circulaire Légionelles n° 2010/448 du 21/12/2010	O

### Eau non traitée pour consommation (puits, forage, source.....)

Critères selon le Décret malgache n° 2004-635 du 15 juin 2004 relatif à la surveillance des eaux destinées à la consommation humaine

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	O	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	O	

### Eau de surface non destinée à la consommation (ruisseau, rivière, lac , source)

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> npp/100 ml	IDX 33/02 – 06/12	O	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/04-02/15	O	

### Eau traitée destinée à la consommation (particulier)

Critères selon le Décret malgache n° 2004-635 du 15 juin 2004 relatif à la surveillance des eaux destinées à la consommation humaine

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	O	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate
<i>Clostridium</i> sulfito-réducteurs et de <i>Clostridium perfringens</i>	NF T 90-415	O	
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	O	

**Analyse Eau utilisée dans les établissements traitant des produits de la pêche et de l'aquaculture (Madagascar)**

*Critères selon l'arrêté malgache n° 20 859 /2008 fixant les critères microbiologiques et physico-chimiques de l'eau utilisée dans les établissements traitant des produits de la pêche et de l'aquaculture (Madagascar) pour l'analyse microbiologique et physico-chimique de l'eau traitée en atelier de transformation*

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	O	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate
clostridium perfringens (γ compris les spores)	NF EN ISO 14189	N	
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	O	

**Eau traitée destinée à la consommation (collectivité/industrielle)**

*Limites et références de qualité selon l'arrêté du 11 janvier 2007, modifié, République française*

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 10mg
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	O	
Spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs n/100ml	NF EN 26461-2	O	
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	O	

**Analyse d'eau embouteillée ou destinée à l'être : Eau à l'émergence (à conditionner)**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	Flacon 1000 ml plastique stérile sans thiosulfate + Flacon de 500 ml stérile sans thiosulfate pour le dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/250 ml	NF EN ISO 9308-1	O	
Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs n/50ml	NF EN 26461-2	O	
Entérocoques intestinaux n/250 ml	NF EN ISO 7899-2	O	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> n/250 ml	NF EN ISO 16266	O	

**Analyse d'eau embouteillée ou destinée à l'être : Eau Conditionnée**

*Limites et références de qualité selon l'arrêté du 14 mars 2007 modifié, République française*

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	Produit fini minimum 1L + Un autre échantillon, de même lot pour le dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/250 ml	NF EN ISO 9308-1	O	
Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs n/50ml	NF EN 26461-2	O	
Entérocoques intestinaux n/250 ml	NF EN ISO 7899-2	O	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> n/250 ml	NF EN ISO 16266	O	



### Analyse Eau de Piscine

Critères selon l'Arrêté du 26 mai 2021 relatif aux limites et références de qualité des eaux de piscine pris en application de l'article D 1332-2 du code de la santé publique, République française

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 60mg
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/100 ml	NF EN ISO 9308-1	O	
Staphylocoques pathogènes n/100ml	NF T 90-412	O	

### Analyse d'eau de baignade : Eau superficielle douce et marine

DIRECTIVE 2006/7/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 février 2006 concernant la gestion de la qualité des eaux de baignade

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> npp / 100 ml	NF EN ISO 9308-3	O	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
Entérocoques intestinaux npp /100 ml	NF EN ISO 7899-1	O	

### Analyse Eau usée/Eau résiduaire

Critères selon le Décret malgache n° 2003/464 du 15/04/03 relatif à la réglementation des rejets d'effluents liquides pour l'eau usée

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> npp / 100 ml	NF EN ISO 9308-3	O	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
Entérocoques intestinaux npp /100 ml	NF EN ISO 7899-1	O	
Coliformes totaux	NF T 90-413	N	
<i>Clostridium</i> sulfito-réducteur	NF T 90-415	N	

### Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes

*Arrêté du 1er février 2010 modifié, relatif à la surveillance des légionnelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire*

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	O	Flacon 1000 ml plastique stérile avec thiosulfate 20mg

*Note : Un surcoût de 450 000 Ar est appliqué en cas de résultats positifs pour la recherche de Legionella (agglutination latex)*

### Analyse Eau de tours aéroréfrigérantes (TAR)

*Déclaration de conformité selon l' Arrêté du 14 décembre 2013 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de la déclaration au titre de la rubrique n° 2921 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement*

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	O	Flacon 1000 ml plastique stérile avec thiosulfate 20mg

*Note : Un surcoût de 450 000 Ar est appliqué en cas de résultats positifs pour la recherche de Legionella (agglutination latex)*

## ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DES EAUX

### Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons de tous types d'eau sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 15H30

- L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation
- Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis
- Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat
- Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.
- Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)
- En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**SOMMAIRE**

<b>LISTE DES PARAMETRES ANALYSES</b>	
<b>EAUX PROPRES (EAU NON TRAITEE POUR CONSOMMATION/ EAU TRAITEE DESTINEE A LA CONSOMMATION/ EAU EMBOUTEILLES OU DESTINEES A L'ETRE )</b>	
Paramètre physique	
Paramètre organoleptique	
Paramètres chimiques: éléments normaux	
Paramètres chimiques : éléments indésirables	
Paramètres chimiques : éléments toxiques	
<b>EAUX USEES DOMESTIQUES OU URBAINES BRUTES/EAU DE REJET INDUSTRIEL BRUT, AUTRES EAUX RESIDUAIRES</b>	
Paramètres physico-chimique de base	
Autres paramètres physico-chimiques	
Facteurs biologiques (pollution organique)	
Facteurs indésirables (Pollution métaux)	

**LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN PHYSICO-CHEMIE DE L'EAU**

<b>PARAMETRE (Eaux douces)</b>	<b>REFERENCE NORMATIVE</b>	<b>STATUT COFRAC</b>
Alcalinité /Eaux douces	NF EN ISO 9963-1	O
Aluminium/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Aluminium/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Ammonium/ Eaux douces	NF T 90-015-2	O
Arsenic/ Eaux douces	Colorimétrie	N
Arsenic/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Azote Kjeldhal / Eaux douces	NF EN 25663	O
Azote total /Eaux douces	Par calcul	N
Bicarbonates /Eaux douces	Par calcul	N
Calcium/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Chlore libre et total / Eaux douces	NF EN ISO 7393-2	N
Chlore libre et total / Eaux douces (mesure instantanée)	NF EN ISO 7393-2	O
Chlorures/ Eaux douces	NF EN ISO 10304-1	N
Chlorures/ Eaux douces	NF ISO 9297	N
Chrome hexavalent/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Conductivité/Eaux douces	NF EN 27888	O
Conductivité/Eaux douces (mesure instantanée)	NF EN 27888	O
Couleur/Eaux douces	NF EN ISO 7887 Méthode D	O
Cuivre/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Cuivre/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
DBO n / Eaux douces	NF EN 1899-2	O
DBO n / Eaux douces	NF EN 1899-1	N
DCO / Eaux douces	NF T 90-101	O
Dureté / Eaux douces	NF T 90-003	O
Fer/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Fer/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Fluor/ Eaux douces	NF EN ISO 10304-1	N
Fluor/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Magnésium/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Manganèse/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Manganèse/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N

Matières en suspension/Eaux douces	NF EN 872	O
Nickel/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Nickel/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Nitrates/ Eaux douces	NF EN ISO 10304-1	N
Nitrates/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Nitrite/ Eaux douces	NF EN 26777	O
Odeur/ Eaux douces	Méthode qualitative	N
Orthophosphate / Eaux douces	NF EN ISO 6878	O
Oxydabilité permanganate / Eaux douces	NF EN ISO 8467	O
Oxygène dissous / Eaux douces	Méthode interne	N
pH/Eaux douces	NF EN ISO 10523	O
pH/Eaux douces (mesure instantanée)	NF EN ISO 10523	O
Phosphore total / Eaux douces	NF EN ISO 6878	O
Potassium / Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Sels dissous / Eaux douces	NF T 90-111	N
Silice (silicates solubles)/ Eaux douces	NF T 90-007	O
Sulfates/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Sulfates/ Eaux douces	NF EN ISO 10304-1	N
<i>Température</i>	Méthode interne (LHAECHI-MO-058)	O
Turbidité/Eaux douces	NF EN ISO 7027-1	O
Zinc/ Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Zinc/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Plomb/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Cadmium/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Chrome total/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Mercure/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N
Argent/ Eaux douces	NF EN ISO 15586	N

*Paramètre en italique* à analyser sur terrain, le cas échéant à ramener au laboratoire le plus rapidement possible après prélèvement (sauf pour la température)

PARAMETRE (eaux résiduaires)	REFERENCE NORMATIVE	STATUT COFRAC
Alcalinité /Eaux résiduaires	NF EN ISO 9963-1	N
Aluminium/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Aluminium/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Ammonium/ Eaux résiduaires	NF T 90-015-2	O
Arsenic/ Eaux résiduaires	Colorimétrie	N
Arsenic/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Azote Kjeldhal / Eaux résiduaires	NF EN 25663	O
Azote total /Eaux résiduaires	Par calcul	N
Bicarbonates /Eaux résiduaires	Par calcul	N
Calcium/ Eaux Résiduaires	Spectrométrie visible	N
<i>Chlore libre et total</i> / Eaux résiduaires	NF EN ISO 7393-2	N
Chlorures/ Eaux résiduaires	NF ISO 9297	N
Chlorures/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 10304-1	N
Chrome hexavalent/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Conductivité/Eaux résiduaires	NF EN 27888	O
Couleur/Eaux résiduaires	NF EN ISO 7887 Méthode D	O
Cuivre/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Cuivre/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
DBO n / Eaux résiduaires	NF EN 1899-2	N
DBO n / Eaux résiduaires	NF EN 1899-1	N
DCO / Eaux résiduaires	NF T 90-101	O
Dureté / Eaux résiduaires	NF T 90-003	N
Fer/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Fer/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Fluor/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 10304-1	N
Fluor/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Magnésium/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Manganèse/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Manganèse/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Matières en suspension/Eaux résiduaires	NF EN 872	O
Nickel/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Nickel/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Nitrates/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 10304-1	N

Nitrates/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Nitrite/ Eaux résiduaires	NF EN 26777	O
Odeur/ Eaux résiduaires	Méthode qualitative	N
Orthophosphate / Eaux résiduaires	NF EN ISO 6878	O
Oxydabilité permanganate /Eaux résiduaires	NF EN ISO 8467	N
Oxygène dissous / Eaux résiduaires	Méthode interne	N
pH/Eaux résiduaires	NF EN ISO 10523	O
Phosphore total / Eaux résiduaires	NF EN ISO 6878	O
Potassium / Eaux douces	Spectrométrie visible	N
Potassium / Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Sels dissous/ Eaux résiduaires	NF T 90-111	O
Silice (silicates solubles)/Eaux résiduaires	NF T 90-007	N
Sulfates/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Sulfates/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 10304-1	N
<i>Température</i>	Méthode interne (LHAECHEI-MO-058 version 1)	O
Turbidité/Eaux résiduaires	NF EN ISO 7027-1	N
Zinc/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	N
Zinc/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Plomb/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Cadmium/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Chrome total/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Mercure/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N
Argent/ Eaux résiduaires	NF EN ISO 15586	N

*Paramètre en italique* à analyser sur terrain, le cas échéant à ramener au laboratoire le plus rapidement possible après prélèvement (sauf pour la température)

## Eaux propres (Eau non traitée pour consommation/ Eau traitée destinée à la consommation/ Eau embouteillées ou destinées à l'être)

Critères selon le Décret malgache n° 2004-635 du 15 juin 2004 relatif à la surveillance des eaux destinées à la consommation humaine

### Paramètre physique

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
*Température	Méthode interne (LHAECHEI-MO-058 version 1)	O	Flacon 350 ml
pH	NF EN ISO 10523	O	
Turbidité	NF EN ISO 7027-1	O	
Conductivité	NF EN 27 888	O	

\*Paramètre à analyser sur terrain



### Paramètre organoleptique

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Odeur	Qualitative	N	Flacon 350 ml
Couleur	NF EN ISO 7887 - Méthode D	O	

### Paramètres chimiques: éléments normaux

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Calcium	Spectrométrie visible	N	Flacon plastique 1 000 ml
Magnésium	Spectrométrie visible	N	
Chlorure/ Sulfate	NF EN ISO 10304-1	N	
Oxygène dissous	Méthode interne	N	
Dureté totale	NF T 90-003	O	

### Paramètres chimiques : éléments indésirables

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Matières organiques	NF EN ISO 8467	O	Flacon 1 000 ml plastique + Flacon ambré 250ml (pour l'analyse des matières organiques)
Ammonium	NF T 90-015-2	O	
Nitrite	NF EN 26777	O	
Azote total	Par calcul	N	
Fer/Zinc/Cuivre/Aluminium/ Manganèse/Argent	NF EN ISO 15586	N	
Phosphore total	NF EN ISO 6878	O	
Nitrate/ Fluorures	NF EN ISO 10304-1	N	

### Paramètres chimiques : éléments toxiques

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Arsenic/Nickel/Chrome total/Plomb/Cadmium/Mercure	NF EN ISO 15586	N	Flacon plastique 350 ml

### Eaux usées domestiques ou urbaines brutes/eau de rejet industriel brut, autres eaux résiduaires

*Critères selon le Décret malgache n° 2003/464 du 15/04/03 relatif à la réglementation des rejets d'effluents liquides*

### Paramètres physico-chimique de base

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
pH	NF EN ISO 10523	O	Flacon 1 000 ml plastique
Conductivité	NF EN 27 888	O	
Matières en suspension	NF EN 872	O	
Couleur	NF EN ISO 7887 Méthode D	O	
Turbidité	NF EN ISO 7027-1	N	

**Autres paramètres physico-chimiques**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Dureté totale	NF T 90-003	N	Flacon 1 000 ml plastique + Flacon ambré 350 ml pour l'analyse du chlore libre
Azote ammoniacal	NF T 90-015-2	O	
Nitrate/ Sulfate/ Chlorures	NF EN ISO 10304-1	N	
Nitrite	NF EN 26777	O	
Azote kjeldahl	NF EN 25663	O	
Orthophosphate	NF EN ISO 6878	O	
Chlore libre	NF EN ISO 7393-2	N	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation -  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Facteurs biologiques (pollution organique)**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
DCO	NF T90-101	O	Flacon 350 ml plastique + Flacon de 1 000 ml
DBO	NF EN 1899-1 ou NF EN 1899-2	N	

**Facteurs indésirables (Pollution métaux)**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Aluminium/ Arsenic/ Fer /Nickel/ Zinc/ Manganèse/Chrome total/Cadmium/Plomb/Mercure	NF EN ISO 15586	N	Flacon 350 ml plastique
Chrome hexavalent	Spectrométrie visible	N	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation -  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

CATALOGUE DE PRESTATIONS

ECHANTILLONAGE - PRELEVEMENT

- *L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.*
- *Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation*
- *Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
- *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat*
- *Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.*
- *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)*
- *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*

*L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

**SOMMAIRE**

Eau destinée à la consommation humaine : A la ressource, en production, en distribution	
Eaux de réseau sanitaires froides et chaudes pour la recherche de Légionnelles	
Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines... en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	

<b>Objet</b>	<b>Méthode</b>	<b>Statut Cofrac</b>
Eau destinée à la consommation humaine : - A la ressource - En production - En distribution	FD T 90-520 NF EN ISO 19458	O
Eaux de réseau sanitaires froides et chaudes pour la recherche de Légionnelles	FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionnelles n°2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel du 01/02/2010 Circulaire Légionnelles n° 2010/448 du 21/12/2010	O
Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines..) en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	FD T 90-521 NF EN ISO 19458	O

*\*Frais de flaconnage en sus. Le nombre de flacon varie selon la quantité d'échantillon nécessaire à l'analyse demandée.*

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

***Restauration commerciale***

Critère de qualité selon l’Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

**Fiche de demande d’analyse et recommandation pour le prélèvement et l’acheminement des échantillons disponibles au**

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

- *L’accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l’accreditation.*
- *Les déclarations de conformité sont couvertes par l’accreditation si l’ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l’accreditation*
- *Si un des critères d’acceptation des échantillons n’est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d’essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d’essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
- *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l’incertitude associé au résultat*
- *Les résultats d’analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.*
- *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d’accreditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d’essais)*
- *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l’accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*

*L’accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l’accreditation.  
Accreditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

**SOMMAIRE**

<b>LISTE DES PARAMETRES ANALYSES</b>	
<b>VIANDE DE BOUCHERIE, PRODUITS CARNES CRUS</b>	
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	
<b>PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE</b>	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, non décoquillés ou décortiqués	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, décoquillés ou décortiqués	
<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CRUS</b>	
Charcuteries crues à consommer en l'état ou entrées à base de charcuteries crues	
<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CUIITS</b>	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites (pour les produits à base de féculents, type quenelles, boudins blancs, pâtés en croûte)	
<b>PLATS CUISINES</b>	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (féculent + produit carné)	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, avec présence d'ingrédient non cuit (Ex fromage râpés) + féculent + produit carné	
<b>SANDWICHES ET PANINI (AVEC OU SANS CRUDITES)</b>	
Ne contenant ni charcuterie crue, ni fromage au lait cru	
Avec charcuterie crue sans fromage au lait cru	
Avec fromage au lait cru	
<b>ENTREES FROIDES</b>	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités ( féculent + viande)	
Avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Avec crudité (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	
Avec crudité + féculent +produit carné	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités + produit carné+ féculent	

Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités + produit carné+ féculent	
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage) : produit à base de féculents ou riche en amidon (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille, quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage)	
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEURS, ENTREES</b>	
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Sans ingrédients non cuits (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Sans ingrédients non cuits (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Sans ingrédients non cuits + amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé+ amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	
Steaks hachés mi- cuits ou marqués	
<b>PATISseries – DESSERTS</b>	
Pâtisseries et autres desserts, Sans crème chantilly si présence de fruits sec (noisettes, amandes...), de fruits rouges, Dessert à base de riz ou semoule cuit au lait	
Pâtisseries et autres desserts, Sans crème chantilly	
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Sans crème chantilly	
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Avec crème chantilly	
<b>FROMAGES</b>	
Fromage au lait cru	
Fromages affinés au lait pasteurisé	
Fromages affinés au lait thermisé	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	

**LISTE DES PARAMETRES A RECHERCHER**

PARAMETRE	REFERENCE NORMATIVE	STATUT COFRAC
Micro-organismes	NF EN ISO 4833-1	O
Aflatoxines B1	LC/MS/MS	N
Aflatoxines totales	LC/MS/MS	N
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	O
Bactéries lactiques	NF ISO 15214	N
<i>Clostridium</i> spp. sulfito-réductrices	NF EN ISO 15213-1	O
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF EN ISO 15213-1	N
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O
Coliformes présumés	NF V08-050	O
Coliformes Thermotolérants	NF V08-060	O
Cronobacter spp. / Recherche dans prise d'essai ≤ 10g	NF EN ISO 22964	O
Cronobacter spp. / Recherche dans prise d'essai > 10g	Méthode interne	N
Entérobactéries / Recherche	NF ISO 21528-1	N
Entérobactéries présumées	NF V08-054	O
<i>Escherichia coli</i> - β glucuronidase positive/ Dénombrement	NF ISO 16649-2	O
<i>Escherichia coli</i> présumés/NPP	NF ISO 7251	N
<i>Escherichia coli</i> O157	NF EN ISO 16654	N
<i>Escherichia coli</i> O157	BIO 12/25-05/09	N
Levure osmophile et Moisissure xérophiles	NF ISO 21527-2	O
Levures et moisissures	NF V08-059	O
Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O
Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	NF V08-036	O
<i>Listeria monocytogenes</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BIO 12/11-03/04	O
<i>Listeria monocytogenes</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	NF EN ISO 11290-1	O



Listeria monocytogenes / recherche dans prise d'essai > 25g	Méthode interne	N
<i>Listeria monocytogenes</i> /Dénombrement	NF EN ISO 11290-2	O
Listeria monocytogenes	BKR 23/02-11/02	N
pH/Conserve	NF ISO 11289	N
<i>Pseudomonas spp</i> présomptifs	NF EN ISO 13720	O
Salmonella spp./ Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BIO 12/16-09/05	O
Salmonella spp./ Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	NF EN ISO 6579-1 hors annexe D	O
Salmonella spp./ Recherche dans prise d'essai >25g	Méthode interne	N
Stabilité	NF V08-401	N
Staphylocoques à coagulase positive dénombrement	NF EN ISO 6888-2	O
Staphylocoques à coagulase positive/Recherche	NF EN ISO 6888-3	O
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	NF EN ISO 21872-1	O
<i>Salmonella spp.</i>	BIO 12/32-10/11	O
<i>Salmonella spp.</i>	BKR 23/07-10/11	N

— Méthode d'analyse prioritaire

— Méthode d'analyse utilisée en cas d'impossibilité d'utilisation de la méthode prioritaire

**Viande de boucherie, produits carnés crus**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	O	

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005 / Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

**Produits de la pêche et coquillage**

DESIGNATION	PARAMETRES	Statut Cofrac	Méthode	Condition-nement
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, non décoquillés ou décortiqués	Microorganismes aérobies à 30°C	O	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	O	NF ISO 16649-2	
	<i>Clostridium perfringens</i>	O	NF EN ISO 7937	
	<i>Salmonella</i> /25g	O	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, décoquillés ou décortiqués	Microorganismes aérobies à 30°C	O	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	O	NF ISO 16649-2	
	Staphylocoques à coagulase +	O	NF EN ISO 6888-2	
	<i>Clostridium perfringens</i>	O	NF EN ISO 7937	
	<i>Salmonella</i> /25g	O	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

**Produits de charcuterie**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Charcuteries crues à consommer en l'état ou entrées à base de charcuteries crues	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites (pour les produits à base de féculents, type quenelles, boudins blancs, pâtés en croûte)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO6579- 1(Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

**Plats cuisinés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtes en croute)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Sans fromage ni ingrédient non cuit (si féculent + produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

**Plats cuisinés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i> <i>Salmonella</i> /25g	NF EN ISO 7937 BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O O	
Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i> <i>Salmonella</i> /25g	NF EN ISO 7932 BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O O	
Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) (Si féculent + produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

### Sandwiches

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Ne contenant ni charcuterie crue, ni fromage au lait cru	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Avec charcuterie crue sans fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Entrées froides sans crudités**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités si féculent + viande	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

**Entrées froides avec crudités**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec crudité (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec crudité + féculent +produit carné	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	



**Entrées froides**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités + produit carné+ féculent	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Entrées froides**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités + produit carné+ féculent	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O		
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage) : produit à base de féculents ou riche en amidon (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille, quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Préparations (salades...) avec crudités et denrées	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique

animales (type fromage)	Flore lactique	NF ISO 15214	N	stérile pour prélèvement
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Divers produits traiteurs, entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Sans ingrédients non cuits (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Sans ingrédients non cuits (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Sans ingrédients non cuits + amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

**Divers produits traiteurs, entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1(Hors Annexe D)	O	
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtes en croute)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1(Hors Annexe D)	O	
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé + amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1(Hors Annexe D)	O	

### Divers produits traiteurs, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Steaks hachés mi- cuits ou marqués	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	O	

### Pâtisseries – desserts

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Sans crème chantilly si présence de fruits sec (noisettes, amandes...),	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique
	<i>Escherichia coli</i> β-	NF ISO 16649-2	O	

PASTEUR NETWORK

de fruits rouges, Dessert à base de riz ou semoule cuit au lait	glucuronidase positive			stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Sans crème chantilly	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

### Pâtisseries – desserts

DESIGNATION	PARAMETRES	Statut Cofrac	Méthode	Condition- nement
Sans crème chantilly	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec crème chantilly	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

### Fromages

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition- nement
Fromage au lait cru	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	O	

		BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)		
Fromages affinés au lait pasteurisé	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Fromages affinés au lait thermisé	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

***Restauration collective***

Critère de qualité selon l'Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

**Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au**

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

- *L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.*
- *Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation*
- *Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
- *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat*
- *Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.*
- *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)*
- *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*

*L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

**SOMMAIRE**

<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CRUS</b>	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	
<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CUIITS</b>	
Charcuteries cuites	
<b>PLATS CUISINES, SAUCES</b>	
Non manipulés après cuisson (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	
Non manipulés après cuisson (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	
Non manipulés après cuisson (+ féculent + viande)	
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	
Manipulés après cuisson: tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (+ féculent + viande)	
Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omelettes, œufs au plat...)	
<b>ENTREES FROIDES</b>	
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	
Sans produits carnés (riches en amidon : semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	
Sans produits carnés (avec peu d'amidon)	
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEURS, ENTREES...</b>	
Steaks hachés non cuits à cœur	
<b>PATISSERIES, DESSERTS</b>	
Pâtisseries non cuites	
Pâtisseries à base de crème pâtissière, crèmes au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	
<b>PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)</b>	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	



**Produits de charcuterie**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Charcuteries cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005**

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation. Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) Plats cuisinés, sauces

**Plats cuisinés et sauce**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nemen
Non manipulés après cuisson (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Non manipulés après cuisson (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
Non manipulés après cuisson (+ féculent + viande)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Manipulés après cuisson: tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (+ féculent + viande)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omelettes, œufs au plat...)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11	O	

		NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)		
--	--	--------------------------------------	--	--

**Entrées froides**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	

**Entrées froides**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
Sans produits carnés (riches en amidon : semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Sans produits carnés (avec peu d'amidon)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

**Divers produits traiteurs, entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Steaks hachés non cuits à cœur	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Pâtisseries, desserts**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Pâtisseries à base de crème pâtissière, crèmes au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

**Produits végétaux crus (fruits et légumes)**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

***Grande et moyenne surface – Mise en vente***

Critère de qualité selon l’Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

**Fiche de demande d’analyse et recommandation pour le prélèvement et l’acheminement des échantillons disponibles au**

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

- *L’accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l’accreditation.*
  - *Les déclarations de conformité sont couvertes par l’accreditation si l’ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l’accreditation*
  - *Si un des critères d’acceptation des échantillons n’est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d’essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d’essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
  - *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l’incertitude associé au résultat*
  - *Les résultats d’analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAEC.*
  - *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d’accreditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d’essais)*
  - *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l’accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*
- L’accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l’accreditation. Accreditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

**SOMMAIRE**

<b>BOUCHERIE</b>	
Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces (non emballées ou sous film perméable de vente), Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	
Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) destinées à être consommées après cuisson, Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	
Abats de boucheries crus	
<b>VOLAILLES ET LAPINS CRU(E)S</b>	
Volailles et lapins entiers crus, découpes crues avec peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues AVEC PEAU	
Découpes crues sans peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues SANS PEAU	
Abats crus	
<b>PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE</b>	
Céphalopodes crus frais ou surgelés	
Filets et autres morceaux de poissons crus frais ou surgelés	
Préparations crues à base de filets de poissons hachés	
Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)	
Poissons fumés type saumons, truites thons, anguilles, flétans fumés	
<b>CHARCUTERIES CRUES</b>	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	
<b>CHARCUTERIES CUITES</b>	
Charcuteries cuites	
<b>PLATS CUISINES</b>	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre)	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES</b>	
Produits traiteurs vendus froids	
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit	
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	
Charcuteries de poisson (terrines de poisson, rillettes de poisson)	
<b>PATISSERIES, DESSERT</b>	
Pâtisseries non cuites	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	
<b>FROMAGES</b>	
Fromage au lait cru	
Fromages affinés au lait pasteurisé	
Fromages affinés au lait thermisé	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	
<b>PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)</b>	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	

**Viande de boucherie, produits carnés crus**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05-BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Abats de boucheries crues	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05-BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005 / Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005



**Viandes de volaille et de lapin crues**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Volailles et lapins entiers crus, découpes crues avec peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues AVEC PEAU	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	NF EN ISO 13720	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Découpes crues sans peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues SANS PEAU	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	NF EN ISO 13720	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Abats crus	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

**Produits de la pêche et coquillage**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Céphalopodes crus frais ou surgelés	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Filets et autres morceaux de poissons crus frais ou surgelés	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Préparations crues à base de filets de poissons hachés	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Poissons fumés type saumons, truites thons, anguilles, flétans fumés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

**Produits de charcuterie**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 - BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Charcuteries cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

**Plats cuisinés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

**Divers produits traiteur, entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits traiteurs vendus froids	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

**Divers produits traiteur. entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Charcuteries de poisson (terrines de poisson, rillettes de poisson)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	

	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

### Pâtisseries, dessert

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Pâtisseries non cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

### Fromages

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Fromages affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Fromages affinés au lait thermisé	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

**Produits végétaux crus (fruits et légumes)**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

***Grande et moyenne surface – Fabrication***

Critère de qualité selon l’Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

**Fiche de demande d’analyse et recommandation pour le prélèvement et l’acheminement des échantillons disponibles au**

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

- *L’accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l’accreditation.*
- *Les déclarations de conformité sont couvertes par l’accreditation si l’ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l’accreditation*
- *Si un des critères d’acceptation des échantillons n’est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d’essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d’essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
- *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l’incertitude associé au résultat*
- *Les résultats d’analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.*
- *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d’accreditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d’essais)*
- *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l’accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*
- *L’accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l’accreditation. Accreditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*
- *L’accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l’accreditation. Accreditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*



## SOMMAIRE

<b>PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE</b>	
Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place, y compris crevettes (prêts à consommer)	
<b>PLATS CUISINES</b>	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES</b>	
Produits traiteurs vendus froids	
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	
<b>PATISSERIES, DESSERT</b>	
Pâtisseries non cuites	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	
<b>PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)</b>	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	

### Produits de la pêche et coquillage

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place, y compris crevettes (prêts à consommer)	Microorganismes aérobies à 30° C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

### Plats cuisinés

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O		

## Divers produits traiteur, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits traiteurs vendus froids	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

## Pâtisseries, dessert

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Pâtisseries non cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase Positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

## Produits végétaux crus (fruits et légumes)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Légumes râpés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet

**PASTEUR NETWORK**

ou émincés non assaisonnés	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

*Produits fin fabrication dans l'atelier*

Critère de qualité selon l'Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

**Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au**

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

- L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation
- Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis
- Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat
- Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.
- Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)
- En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation. Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## SOMMAIRE

<b>VIANDES DE VOLAILLE ET DE LAPIN CRUS (FRAICHE ET CONGELEES)</b>	
Volailles et lapins, pièces entières et découpes avec peau	
Découpes de lapin crues sans peau	
Découpes de volaille crues sans peau	
Volailles et lapins : produits à base de farces, saucisses, brochettes, farcis, hachés, paupiettes) et produits marinés	
Charcuteries de volaille	
Abats de volaille et lapins crus	
<b>PRODUITS A BASE DE VIANDE ET PRODUITS DE CHARCUTERIE</b>	
Produits à base de viande crus, saucisses et chairs à saucisses	
Produits de charcuterie crus à cuire type saucisse à cuire	
Produits de charcuterie crus à consommer en l'état type saucisson sec	
Produits à base de viande cuites	
Produits de charcuterie cuits type andouille, andouillette, boudin noir, gelée, pieds, rillettes, tripes	
Charcuterie type pâtées, remanipulés après cuisson, produits en gelée, saucisses et saucissons cuits	
<b>PRODUITS LAITIERS - FROMAGE</b>	
Laits de consommation stérilisés et UHT	
Laits de consommation pasteurisés	
Crèmes pasteurisées	
Beurres pasteurisés	
Beurres concentrés /MGLA	
Yaourts et lait fermentés	
Desserts lactés frais	
Fromages au lait cru	

## Viandes de volaille et de lapin crus

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Volailles et lapins, pièces entières et découpes avec peau	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Découpes de lapin crues sans peau	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Découpes de volaille crues sans peau	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Volailles et lapins : produits à base de farces, saucisses, brochettes, farcis, hachés, paupiettes) et produits marinés <b>n=2, c=5</b>	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	
Charcuteries de volaille	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	Coliformes à 30°C	NF V08-050	O	
Abats de volaille et lapins crus	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

## Produits à base de viande et produits de charcuterie

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits à base de viande crus, saucisses et chairs à saucisses	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits de charcuterie crus à cuire type saucisse à cuire	Entérobactéries	NF V08-054	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits de charcuterie crus à consommer en l'état type saucisson sec	Entérobactéries	NF V08-054	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits à base de viande cuites	Entérobactéries	NF V08-054	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	

### Produits à base de viande et produits de charcuterie

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits de charcuterie cuits type andouille, andouillette, boudin noir, gelée, pieds, rillettes, tripes	Entérobactéries	NF V08-054	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
Charcuterie type pâtées, remanipulés après cuisson, produits en gelée, saucisses et saucissons cuits	Entérobactéries	NF V08-054	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF EN ISO 15213-1	O	

### Produits laitiers - Fromage

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Laits de consommation stérilisés et UHT	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Conditionnement de vente
Laits de consommation pasteurisés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Conditionnement de vente
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
Crèmes pasteurisées	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Beurres pasteurisés	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Beurres concentrés /MGLA	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Yaourts et lait fermentés	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Desserts lactés frais	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Fromages au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Conditionnement de vente
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005



CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

*Produits destinés à l'exportation*

Critère de qualité selon le Règlement (CE) n° 1441/2007 du 05 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères applicables aux denrées alimentaires

**Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>**

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

- *L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.*
  - *Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation*
  - *Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
  - *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat*
  - *Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE.*
  - *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)*
  - *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2019/05/Formulaire-de-r%C3%A9clamation-V1.pdf>*
- L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation. Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

## SOMMAIRE

<b>PRODUITS MIS SUR LE MARCHÉ (CRITERES DE SECURITE)</b>	
<b>DENREES ALIMENTAIRES PRETES A ETRE CONSOMMEES</b>	
Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales précises	
Denrées alimentaires prêtes à être consommées pouvant favoriser le développement de <i>L</i> ; <i>monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	
Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas développement de <i>L</i> ; <i>monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	
<b>PRODUITS CARNES</b>	
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	
Viandes séparées mécaniquement	
destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	
<b>LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS</b>	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	
<b>PRODUITS EN FIN DE PROCEDE DE FABRICATION (CRITERES D'HYGIENE)</b>	
<b>VIANDES ET PRODUITS A BASE DE VIANDE</b>	
Viande hachée (durée de conservation >24h)	
Viande hachée (durée de conservation <24h)	
Viandes séparées mécaniquement	
Préparations à base de viande	
<b>LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS</b>	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	

**PRODUITS MIS SUR LE MARCHÉ (CRITERES DE SECURITE)**

**Denrées alimentaires prêtes à être consommées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales précises <b>n=10 c=0</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04 NFEN ISO 11290-1	0	Conditionnement de vente
Denrées alimentaires prêtes à être consommées pouvant favoriser le développement de <i>L ; monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales <b>n=5 c=0</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2	0	Conditionnement de vente
Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas développement de <i>L ; monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales <b>n=5 c=0</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2	0	Conditionnement de vente

## Produits carnés

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Viandes séparées mécaniquement <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Produits à base e viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente

## Fruits et légume

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés) <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés) <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579- 1(Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente

**PRODUITS EN FIN DE PROCEDE DE FABRICATION (CRITERES D'HYGIENE) Viandes et produits à base de viande**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Viande hachée (durée de conservation >24h)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
Viande hachée (durée de conservation <24h)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Viandes séparées mécaniquement	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
Préparations à base de viande	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement

**Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS HALIEUTIQUES**

**(Opérateur à Madagascar)**

***Produits destinés à l'exportation***

Critère de qualité selon l'Arrêté 20631/2017 du 25/08/2017 concernant les critères microbiologiques applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture y compris le mollusque bivalves et le caviar d'esturgeon en vue de l'exportation  
(Ministère des ressources Halieutiques et de la Pêche, Madagascar)

**Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>**

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

- *L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.*
- *Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation*
- *Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*
- *Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat*
- *Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAÉ.*
- *Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)*
- *En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*

*L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

## SOMMAIRE

<b>PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE Y COMPRIS LES MOLLUSQUES BIVALVES (CRITERES DE SECURITE)</b>	
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés pouvant favoriser le développement de <i>L.monocytogenes</i>	
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés ne favorisant pas le développement de <i>L.monocytogenes</i>	
Mollusques bivalves vivants	
Tout produit de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants, crus, cuits	
<b>CAVIAR D'ESTURGEON</b>	
Caviar d'esturgeon cru ou pasteurisé, salé ou non	
<b>PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE Y COMPRIS LES MOLLUSQUES BIVALVES (CRITERES D'HYGIENE)</b>	
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés cuits	
Produits entiers de crustacés cuits	
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés crus	
Produits entiers de crustacés crus	
Produits entiers de poissons crus y compris anguilles	
Produits entiers de poissons écaillés et céphalopodes crus	
Filets, morceaux de poissons et céphalopodes crus	
Civelles crus	
Produits de la pêche fumés, salés	
Produits de la pêche séchés, salés	
Mollusques bivalves décoquillés crus	
Mollusques bivalves décoquillés cuits	
<b>CAVIAR D'ESTURGEON (CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES)</b>	
Caviar d'esturgeon cru, non salé	
Caviar d'esturgeon cru salé	
Caviar d'esturgeon doux pasteurisé	
Tout caviar d'esturgeon	

### Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères de sécurité)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés pouvant favoriser le développement de <i>L.monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 11290-1	O
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés ne favorisant pas le développement de <i>L.monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 11290-1	O
Mollusques bivalves vivants	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3	N
Tout produit de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants, crus, cuits	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/0 BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	O

### Analyse de caviar d'esturgeon (critères de sécurité)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac
Caviar d'esturgeon crus ou pasteurisé, salé ou non	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04 NF EN ISO 11290-1	O
	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05- BIO 12/32-10/11 NF EN ISO 6579-1(Hors Annexe D)	O

### Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères d'hygiène)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés cuits	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Produits entiers de crustacés cuits	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Bactéries anaérobies sulfite-réductrices	NF EN ISO 15213-1	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Produits entiers de crustacés crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O



	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF EN ISO 15213-1	N
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Produits entiers de poissons crus y compris anguilles	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O

### Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères d'hygiène)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac
Produits entiers de poissons écaillés et céphalopodes crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Filets, morceaux de poissons et céphalopodes crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Civelles crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Produits de la pêche fumés, salés	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Produits de la pêche séchés, salés	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF EN ISO 15213-1	N
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-2	O

### Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères d'hygiène)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac
Mollusques bivalves décoquillés crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
Mollusques bivalves décoquillés cuits	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O

	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
--	------------------------	------------------	---

**Analyse de caviar d'esturgeon (Critères d'hygiène des procédés)**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac
Caviar d'esturgeon crus, non salé	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
	Levures	NF ISO 21527-1	O
	Moisissures	NF ISO 21527-1	O
Caviar d'esturgeon crus salé	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
	Levures	NF ISO 21527-2	O
	Moisissures	NF ISO 21527-2	O
Caviar d'esturgeon doux pasteurisé	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O
	Levures	NF ISO 21527-1	O
	Moisissures	NF ISO 21527-1	O
Tout caviar d'esturgeon	Coliformes	NF V08-050	O
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	O
	Bactéries anaérobies sulfite-réductrices	NF EN ISO 15213-1	N

CATALOGUE DE PRESTATIONS DE LA

**DETECTION DES VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX**

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00 à 16H

*- Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*

## SOMMAIRE

<b>DETECTION DE VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX</b>	
Détection du virus de l'Hépatite A dans les produits alimentaires	
Détection du Norovirus GI dans les produits alimentaires	
Détection du Norovirus GII dans les produits alimentaires	

**DETECTION DE VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX**

<b>DESIGNATION</b>	<b>Paramètre</b>	<b>Méthode</b>	<b>Frais analytique (Ar)</b>	<b>Conditionnement</b>
Produits végétaux	Hépatite A	Méthode interne selon F. Qiu et al., 2014(PCR en temps réel)	87 000	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits végétaux	Norovirus (groupe I)	Méthode interne selon T. Sibanda et al., 2013 (PCR conventionnelle)	87 000	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits végétaux	Norovirus (groupe II)	Méthode interne selon T. Sibanda et al., 2013 (PCR conventionnelle)	87 000	Sachet plastique stérile pour prélèvement

CATALOGUE DE PRESTATIONS DE

**DIAGNOSTIC DES MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX**

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00-12H00 à 16H

*- Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai. Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis*

## SOMMAIRE

### Diagnostic des maladies des poissons

DESIGNATION	
EVEX (Eel Virus European X)	
EUS (Epizootic Ulcerative Syndrom)	
HVA (Herpesvirus anguillae)	
IHNV (Infectious haematopoietic necrosis)	
KHV (Koi Herpesvirus disease)	

### Diagnostic des maladies des crevettes

DESIGNATION	
Maladie de la queue blanche (WTD)	
Maladie de la tête jaune (YHV)	
Maladie des points blancs (WSSV)	
Myonécrose infectieuse (IMNV)	
Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	
Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHNV)	
Syndrome de Taura (TSV)	

### Diagnostic des maladies dans les aliments pour animaux

DESIGNATION	
Maladie de la queue blanche (WTD)	
Maladie de la tête jaune (YHV)	
Maladie des points blancs (WSSV)	
Myonécrose infectieuse (IMNV)	
Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	
Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHNV)	
Syndrome de Taura (TSV)	

**Diagnostic des maladies des poissons (organes ou matériel biologique)**

<b>DESIGNATION</b>	<b>Paramètre</b>	<b>Méthode</b>	<b>Conditionnement</b>
Poissons (organes ou matériel biologique)	Eel Virus European X (EVEX)	Méthode interne (Transcription inverse PCR en temps réel)	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Epizootic Ulcerative Syndrom (EUS)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.2  (PCR conventionnelle)	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Herpesvirusanguillae (HVA)	Méthode interne (PCR conventionnelle)	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Infectious haematopoietic necrosis (IHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.4 (Transcription inverse PCR)	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Koi Herpesvirus disease (KHV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.7 (PCR conventionnelle)	Sachets stériles si congelé



**Diagnostic des maladies des crevettes (organes ou matériel biologique)**

DESIGNATION	Paramètre	Méthode	Conditionnement
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Maladie de la queue blanche (WTD)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.6 (PCR en temps réel)	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Génome du virus de la maladie de la tête jaune (YHV)	IQ REALTM YHV Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Génome du virus de la maladie des points blancs (WSSV)	IQ REALTM WSSV Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Myonécrose infectieuse (IMNV)	IQ REALTM IMNV Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	Necrotizing Hepatopancreatitis Bacteria genome (NHPB)	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Nécrose hypodermique et hématopoiétique infectieuse (IHHNV)	IQ REALTM IHHNV Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Génome du virus du Syndrome de Taura (TSV)	IQ REALTM TSV Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Enterocytozoon hepatopenaei genome (EHP)	IQ REALTM EHP Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Penaeus Monodon type Baculovirus genome (MBV)	IQ REALTM MBV Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Acute Hepatopancreatic Necrosis Disease (AHPND) / Shrimp Early Mortality Syndrome (EMS) genome	IQ REALTM AHPND/EMS Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Decapod iridescent Virus 1 (DIV1)	IQ REALTM DIV1 Quantitative system GeneReach – PCR en temps réel	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	LSNV	LSNV: Conventional RT-PCR described by Panphut et al. (BMC Veterinary Research, 2011, 7:18-32).	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	MrNV	IQ2000-MrNV	Sachets stériles si congelé

**Diagnostic des maladies dans les aliments pour animaux**

DESIGNATION	Paramètre	Méthode	Frais analytique (Ar)	Conditionnement	Frais sachet (Ar)	FRAIS TOTAL (Ar) (flaconnage+analytique)
Aliments pour animaux	Maladie de la queue blanche (WTD)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.6 (PCR en temps réel)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400

PASTEUR NETWORK

Aliments pour animaux	Génome du virus de la maladie de la tête jaune (YHV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.9 (PCR conventionnelle)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Maladie de la tête jaune (YHV)	Méthode interne selon Wijegoonawardane et al. 2010 (PCR en temps réel)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Génome du virus de la maladie des points blancs (WSSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.8 (PCR conventionnelle)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Maladie des points blancs (WSSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.8 (PCR en temps réel)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Myonécrose infectieuse (IMNV)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.5 (PCR conventionnelle)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.3 (PCR conventionnelle)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.4 (PCR conventionnelle) / (PCR en temps réel)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Génome du virus du Syndrome de Taura (TSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.7 (PCR conventionnelle)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400
Aliments pour animaux	Syndrome de Taura (TSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.7 (PCR en temps réel)	185 400	Sachets stériles si congelé	5 000	190 400

CATALOGUE DE PRESTATIONS DE

MICROPOLLUANTS

Fiche de demande d'analyse disponibles au

<http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>

*- En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien <http://www.pasteur.mg/departement/lhae/>*

Screening GC-MS/MS (1)

Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ
1,4-Dimethylnaphtalene	0,01mg/kg	Chlorobenzilate	0,01mg/kg	EPN	0,01mg/kg
2-Metoxybiphenyl	0,01mg/kg	Chlorpropham	0,01mg/kg	Ethalfuraline	0,01mg/kg
2-Phenylhydroquinone	0,01mg/kg	Chlorpyrifos	0,01mg/kg	Ethiofencarb	0,01mg/kg
2-Phenylphenol	0,01mg/kg	Chlorpyrifos-methyl	0,01mg/kg	Ethion	0,01mg/kg
2,4,6 Trichlorophenol	0,01mg/kg	Chlorthal dimethyl	0,01mg/kg	Ethofumesate	0,01mg/kg
3,4-Dichloroaniline	0,01mg/kg	Chlorthiophos	0,01mg/kg	Ethoprophos	0,01mg/kg
4,4-	0,01mg/kg	Chlozolate	0,01mg/kg	Ethoxyquin	0,01mg/kg
Dichlorobenzophenone	0,01mg/kg	Clomazone	0,01mg/kg	Etofenprox	0,01mg/kg
Acétochlore	0,01mg/kg	Coumaphos	0,01mg/kg	Etridiazole	0,01mg/kg
Acibenzolar-S-methyl	0,01mg/kg	Cyfluthrine	0,01mg/kg	Etrimphos	0,01mg/kg
Aclonifen	0,01mg/kg	Cyhalofop-butyl	0,01mg/kg	Famoxadone	0,01mg/kg
Acrinathrine	0,01mg/kg	Cyhalothrine	0,01mg/kg	Famphur	0,01mg/kg
Aldrin	0,01mg/kg	Cymiazole	0,01mg/kg	Fenamiphos	0,01mg/kg
Alachlore	0,01mg/kg	Cypermethrine	0,01mg/kg	Fenarimol	0,01mg/kg
Amisulbrom	0,01mg/kg	Cyproconazole	0,01mg/kg	Fenazaquin	0,01mg/kg
Ametryn	0,01mg/kg	Cyprodinil	0,01mg/kg	Fenchlorphos	0,01mg/kg
Atrazine	0,01mg/kg	p,p'-DDT	0,01mg/kg	Fenhexamide	0,01mg/kg
Benalaxyl	0,01mg/kg	o,p'-DDT	0,01mg/kg	Fenitrothion	0,01mg/kg
Bendiocarb	0,01mg/kg	p,p'-DDE	0,01mg/kg	Fenobucarbe	0,01mg/kg
Benfluraline	0,01mg/kg	p,p'-TDE (DDD)	0,01mg/kg	Fenpropathrine	0,01mg/kg
Benoxacor	0,01mg/kg	DDT	0,01mg/kg	Fenpropimorphe	0,01mg/kg
Bifenox	0,01mg/kg	Deltamethrine	0,01mg/kg	Fenvalerate	0,01mg/kg
Bifenthrine	0,1mg/kg	Demeton-S-methyl	0,01mg/kg	Fipronil	0,01mg/kg
Biphenyl	0,01mg/kg	Dialifos	0,01mg/kg	Fipronil sulfone	0,01mg/kg
Bitertanol	0,01mg/kg	Dichlobenil	0,01mg/kg	Fipronil	0,01mg/kg
Bromocyclen	0,01mg/kg	Dichlofention	0,01mg/kg	Fipronil desulfinil	0,01mg/kg
Bromophos-ethyl	0,01mg/kg	Dichlofluanide	0,01mg/kg	Fluazifop p butyl	0,01mg/kg
Bromophos-methyl	0,01mg/kg	Dichlorvos	0,01mg/kg	Fluchloraline	0,01mg/kg
Bromopropylate	0,01mg/kg	Diclofop-methyl	0,01mg/kg	Flucythrinate	0,01mg/kg
Butachlor	0,01mg/kg	Dicofol	0,01mg/kg	Fludioxonil	0,01mg/kg
Butraline	0,01mg/kg	Dicrotophos	0,01mg/kg	Flufenacet	0,01mg/kg
Captafol	0,01mg/kg	Dieldrin	0,01mg/kg	Fluopicolide	0,01mg/kg
Tetrahydroptalimide	0,01mg/kg	Diethofencarb	0,01mg/kg	Flurochloridone	0,01mg/kg
Captan	0,01mg/kg	Difenoconazole	0,01mg/kg	Fluroxypyr	0,01mg/kg
Carbaryl	0,01mg/kg	Diflufenican	0,01mg/kg	Flusilazole	0,01mg/kg
Carbofuran	0,01mg/kg	Dimetachlor	0,01mg/kg	Flutolanil	0,01mg/kg
Carbofuran-3-hydroxy	0,01mg/kg	Dinitramine	0,01mg/kg	Flutriafol	0,01mg/kg
Carbophenothion	0,01mg/kg	Diphenylamine	0,01mg/kg	Fluvalinate	0,01mg/kg
Carfentrazone-ethyl	0,01mg/kg	Disulfoton	0,01mg/kg	Folpet	0,01mg/kg
Chlorbenside	0,01mg/kg	Ditalimphos	0,01mg/kg	Fonofos	0,01mg/kg
Chlordane	0,01mg/kg	Edifenphos	0,01mg/kg	Formothion	0,01mg/kg
Chlorfenapyr	0,01mg/kg	Endosulfan	0,01mg/kg	Furalaxyl	0,01mg/kg
Chlorfenon	0,01mg/kg	Endrin	0,01mg/kg		
Chlorfenvinphos					

Screening GC-MS/MS (2)

Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ
Furathiocarbe	0,01mg/kg	Penconazole	0,01mg/kg	Quinoxifen	0,01mg/kg
Haloxyfop-2-ethoxyethyl	0,01mg/kg	Pendimethaline	0,01mg/kg	Quintozene	0,01mg/kg
Haloxyfop methyl	0,01mg/kg	Pentachloroanisole	0,01mg/kg	Pentachloroaniline	0,01mg/kg
HCB	0,01mg/kg	Permethrine	0,01mg/kg	Quintozene	0,01mg/kg
HCH α	0,01mg/kg	Perthane	0,01mg/kg	Quizalofop-ethyl	0,01mg/kg
HCH β	0,01mg/kg	Phtalimide	0,01mg/kg	Sebuthylazine	0,01mg/kg
HCH gamma	0,01mg/kg	Phenothrine	0,01mg/kg	Sectbumeton	0,01mg/kg
Heptachlore	0,01mg/kg	Phenthoate	0,01mg/kg	Sulfotep	0,01mg/kg
Heptachlore epoxyde	0,01mg/kg	Phosalone	0,01mg/kg	Sulprofos	0,01mg/kg
Heptachlore	0,01mg/kg	Piperonyl butoxide	0,01mg/kg	Tebuconazole	0,01mg/kg
Heptenophos	0,01mg/kg	Pirimicarb	0,01mg/kg	Tebufenpyrad	0,01mg/kg
Hexazinone	0,01mg/kg	Pirimiphos-ethyl	0,01mg/kg	Tebupirimphos	0,01mg/kg
Iodofenphos	0,01mg/kg	Pirimiphos-methyl	0,01mg/kg	Tecnazene	0,01mg/kg
Iprodione	0,01mg/kg	Plifenate	0,01mg/kg	Tefluthrine	0,01mg/kg
Isobenzan	0,01mg/kg	Pretilachlore	0,01mg/kg	Terbacil	0,01mg/kg
Isodrine	0,01mg/kg	Procymidone	0,01mg/kg	Terbufos	0,01mg/kg
Isofenphos	0,01mg/kg	Profenophos	0,01mg/kg	Terbuthylazine	0,01mg/kg
Isoxadifen	0,01mg/kg	Prometryn	0,01mg/kg	Terbutryne	0,01mg/kg
Leptophos	0,01mg/kg	Propachlore	0,01mg/kg	Tetrachlorvinphos	0,01mg/kg
Malathion	0,01mg/kg	Propazine	0,01mg/kg	Tetradifon	0,01mg/kg
Malaixon	0,01mg/kg	Propetamphos	0,01mg/kg	Tetramethrine	0,01mg/kg
Malathion	0,01mg/kg	Prophame	0,01mg/kg	Tetrasul	0,01mg/kg
Mepanipyrim	0,01mg/kg	Propiconazole	0,01mg/kg	Tolclofos-methyl	0,01mg/kg
Mepronil	0,01mg/kg	Propyzamide	0,01mg/kg	Tolyfluanid	0,01mg/kg
Metalaxyl	0,01mg/kg	Proquinazid	0,01mg/kg	Tralomethrine	0,01mg/kg
Metazachlor	0,01mg/kg	Prosulfocarbe	0,01mg/kg	Transfluthrine	0,01mg/kg
Methacrifos	0,01mg/kg	Prothiophos	0,01mg/kg	Triadimefon	0,01mg/kg
Methidathion	0,01mg/kg	Prothoate	0,01mg/kg	Triadimenol	0,01mg/kg
Methoxychlore	0,01mg/kg	Pyrazophos	0,01mg/kg	Triallate	0,01mg/kg
Metolachlore	0,01mg/kg	Pyridaben	0,01mg/kg	Triamiphos	0,01mg/kg
Myclobutanil	0,01mg/kg	Pyridalyl	0,01mg/kg	Triazophos	0,01mg/kg
Nitrofène	0,01mg/kg	Pyridaphenthion	0,01mg/kg	Trichloronat	0,01mg/kg
Nitrothal isopropyle	0,01mg/kg	Pyrifenox	0,01mg/kg	Trifluraline	0,01mg/kg
Oxadiazon	0,01mg/kg	Pyrimethanil	0,01mg/kg	Valifenalate	0,01mg/kg
Oxadixyl	0,01mg/kg	Pyriproxyfen	0,01mg/kg	Vinclozoline	0,01mg/kg
Oxyfluorfe	0,01mg/kg	Quinalphos	0,01mg/kg	Zoxamide	0,01mg/kg
Parathion	0,01mg/kg	Quinomethionate	0,01mg/kg		

Screening LC-MS/MS (1)

Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ
Acephate	0,01mg/kg	Chlorbromuron	0,01mg/kg	Disulfoton	0,01mg/kg
Acetamidiprid	0,01mg/kg	Chlorfenvinphos	0,01mg/kg	Dithiopyr	0,01mg/kg
Acibenzolar-S-methyl	0,01mg/kg	Chlorfluazuron	0,01mg/kg	Diuron	0,01mg/kg
Aclonifen	0,01mg/kg	Chloridazon	0,01mg/kg	Dodemorph	0,01mg/kg
Alachlor	0,01mg/kg	Chlorotoluron	0,01mg/kg	Epoxiconazole	0,01mg/kg
Alanycarb	0,01mg/kg	Chloroxuron	0,01mg/kg	Esprocarb	0,01mg/kg
Aldicarb	0,01mg/kg	Chlorpyrifos	0,01mg/kg	Etaconazole	0,01mg/kg
Aldicarb sulfone	0,01mg/kg	Cinosulfuron	0,01mg/kg	Ethiofencarb	0,01mg/kg
Aldicarb sulfoxide	0,01mg/kg	Clethodim	0,01mg/kg	Ethiofencarb-sulfone	0,01mg/kg
Allethrin	0,01mg/kg	Clofentezine	0,01mg/kg	Ethiofencarb-sulfoxide	0,01mg/kg
Ametryn	0,01mg/kg	Clomazone	0,01mg/kg	Ethiprole	0,01mg/kg
Aminocarb	0,01mg/kg	Clopyralid	0,01mg/kg	Ethirimol	0,01mg/kg
Ancymidol	0,01mg/kg	Clothianidin	0,01mg/kg	Ethofumesate	0,01mg/kg
Anilofos	0,01mg/kg	Coumaphos	0,01mg/kg	Ethoxyquin	0,01mg/kg
Aramite	0,01mg/kg	Crotoxyphos	0,01mg/kg	Etofenprox	0,01mg/kg
Atrazine	0,01mg/kg	Cumyluron	0,01mg/kg	Etoxazole	0,01mg/kg
Azaconazole	0,01mg/kg	Cyanazine	0,01mg/kg	Etrimfos	0,01mg/kg
Azamethiphos	0,01mg/kg	Cyazofamid	0,01mg/kg	Famoxadone	0,01mg/kg
Azinphos-ethyl	0,01mg/kg	Cycloate	0,01mg/kg	Fenamidone	0,01mg/kg
Azinphos-methyl	0,01mg/kg	Cycluron	0,01mg/kg	Fenamiphos	0,01mg/kg
Azoxystrobin	0,01mg/kg	Cyflufenamid	0,01mg/kg	Fenarimol	0,01mg/kg
Barban	0,01mg/kg	Cymoxanil	0,01mg/kg	Fenazaquin	0,01mg/kg
Bendiocarb	0,01mg/kg	Cypermethrin	0,01mg/kg	Fenbuconazole	0,01mg/kg
Benfuracarb	0,01mg/kg	Cyproconazole	0,01mg/kg	Fenhexamid	0,01mg/kg
Benodanil	0,01mg/kg	Cyprodinil	0,01mg/kg	Fenobucarb	0,01mg/kg
Benoxacor	0,01mg/kg	Cyromazine	0,01mg/kg	Fenoxanil	0,01mg/kg
Bensulfuron-methyl	0,01mg/kg	Deltamethrin	0,01mg/kg	Fenoxycarb	0,01mg/kg
Benzoximate	0,01mg/kg	Demeton-S-methyl	0,01mg/kg	Fenpiclonil	0,01mg/kg
Benzoylethyl	0,01mg/kg	sulfone	0,01mg/kg	Fenpyroximate	0,01mg/kg
Bifenazate	0,01mg/kg	Desmedipham	0,01mg/kg	Fensulfotion	0,01mg/kg
Bitertanol	0,01mg/kg	Desmethyl-	0,01mg/kg	Fenthion	0,01mg/kg
Boscalid	0,01mg/kg	pirimicarb	0,01mg/kg	Fenthion-sulfone	0,01mg/kg
Brodifacoum	0,01mg/kg	Desmetryn	0,01mg/kg	Fenthion-sulfoxide	0,01mg/kg
Bromacil	0,01mg/kg	Dichlofenthion	0,01mg/kg	Fenuron	0,01mg/kg
Bromuconazole	0,01mg/kg	Dichlorvos	0,01mg/kg	Fipronil	0,01mg/kg
Bupirimate	0,01mg/kg	Diclobutrazol	0,01mg/kg	Flazasulfuron	0,01mg/kg
Buprofezin	0,01mg/kg	Dicrotophos	0,01mg/kg	Flonicamid	0,01mg/kg
Butachlor	0,01mg/kg	Diethofencarb	0,01mg/kg	Florasulam	0,01mg/kg
Butafenacil	0,01mg/kg	Difenacoum	0,01mg/kg	Fluazifop	0,01mg/kg
Butocarboxim	0,01mg/kg	Difenoconazole	0,01mg/kg	Fluazinam	0,01mg/kg
Butoxycarboxim	0,01mg/kg	Diflubenzuron	0,01mg/kg	Flufenoxuron	0,01mg/kg
Carbaryl	0,01mg/kg	Dimefuron	0,01mg/kg	Flumetsulam	0,01mg/kg
Carbendazim	0,01mg/kg	Dimethachlor	0,01mg/kg	Flumioxazin	0,01mg/kg
Carbetamide	0,01mg/kg	Dimethametryn	0,01mg/kg	Fluometuron	0,01mg/kg
Carbofuran	0,01mg/kg	Dimethametryn	0,01mg/kg	Fluopicolide	0,01mg/kg
Carbofuran-3-hydroxy	0,01mg/kg	Dimethenamide	0,01mg/kg	Fluopyram	0,01mg/kg
Carbosulfan	0,01mg/kg	Dimethoate	0,01mg/kg	Fluoxastrobin	0,01mg/kg
Carboxin	0,01mg/kg	Dimethomorph	0,01mg/kg	Fluquinconazole	0,01mg/kg
Carfentrazone-ethyl	0,01mg/kg	Dimetilan	0,01mg/kg	Flurochloridone	0,01mg/kg
Carpropamide	0,01mg/kg	Dimoxystrobin	0,01mg/kg	Fluroxypr	0,01mg/kg
Chlorantraniliprole	0,01mg/kg	Diniconazole	0,01mg/kg	Flusilazole	0,01mg/kg
		Dinotefuran			
		Dioxacarb			

Screening LC-MS/MS (2)

Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ
Flutriafol	0,01mg/kg	Methiocarb	0,01mg/kg	Propamocarb	0,01mg/kg
Fonofos	0,01mg/kg	sulfoxide	0,01mg/kg	Propanil	0,01mg/kg
Forchlorfenuron	0,01mg/kg	Methiocarb-sulfone	0,01mg/kg	Propargite	0,01mg/kg
Formetanate	0,01mg/kg	Metholcarb	0,01mg/kg	Propazine	0,01mg/kg
Formothion	0,01mg/kg	Methomyl	0,01mg/kg	Propetamphos	0,01mg/kg
Fosthiazate	0,01mg/kg	Methoprotryne	0,01mg/kg	Propiconazole	0,01mg/kg
Furathiocarb	0,01mg/kg	Methoxyfenozide	0,01mg/kg	Propoxur	0,01mg/kg
Fuberidazole	0,01mg/kg	Metobromuron	0,01mg/kg	Propyzamide	0,01mg/kg
Halofenozide	0,01mg/kg	Metolachlor	0,01mg/kg	Prosulfocarb	0,01mg/kg
Haloxyfop	0,01mg/kg	Metosulam	0,01mg/kg	Pymetrozine	0,01mg/kg
Haloxyfop-methyl	0,01mg/kg	Metoxuron	0,01mg/kg	Pyraclostrobin	0,01mg/kg
Heptenophos	0,01mg/kg	Metrafenone	0,01mg/kg	Pyrazophos	0,01mg/kg
Hexaconazole	0,01mg/kg	Metribuzin	0,01mg/kg	Pyrethrin I	0,01mg/kg
Hexaflumuron	0,01mg/kg	Metsulfuron-methyl	0,01mg/kg	Pyrethrin II	0,01mg/kg
Hexazinone	0,01mg/kg	Mevinphos	0,01mg/kg	Pyridaben	0,01mg/kg
Hexythiazox	0,01mg/kg	Mexacarbate	0,01mg/kg	Pyridate	0,01mg/kg
Imazalil	0,01mg/kg	Monocrotophos	0,01mg/kg	Pyrimethanil	0,01mg/kg
Imazaquin	0,01mg/kg	Monolinuron	0,01mg/kg	Pyroquilon	0,01mg/kg
Imazethapyr	0,01mg/kg	Napropamide	0,01mg/kg	Pyrosulam	0,01mg/kg
Imidacloprid	0,01mg/kg	Naptalam	0,01mg/kg	Quinoxyfen	0,01mg/kg
Indoxacarb	0,01mg/kg	Neburon	0,01mg/kg	Quizalofop	0,01mg/kg
Iprovalicarb	0,01mg/kg	Nicosulfuron	0,01mg/kg	Quizalofop-p-ethyl	0,01mg/kg
Isocarbophos	0,01mg/kg	Nitenpyram	0,01mg/kg	Resmethrin	0,01mg/kg
Isofenphos	0,01mg/kg	Nuarimol	0,01mg/kg	Rimsulfuron	0,01mg/kg
Isoprocab	0,01mg/kg	Ofurace	0,01mg/kg	Rotenone	0,01mg/kg
Isoprothiolane	0,01mg/kg	Omethoate	0,01mg/kg	Schradan	0,01mg/kg
Isoproturon	0,01mg/kg	Oxadixyl	0,01mg/kg	Sethoxydim	0,01mg/kg
Isoxaben	0,01mg/kg	Oxamyl	0,01mg/kg	Simeconazole	0,01mg/kg
Isoxadifen-ethyl	0,01mg/kg	Oxyfluorfen	0,01mg/kg	Simetryn	0,01mg/kg
Isoxaflutole	0,01mg/kg	Paclobutrazol	0,01mg/kg	Spinosyn A	0,01mg/kg
Isoxathion	0,01mg/kg	Penconazole	0,01mg/kg	Spiromesifen	0,01mg/kg
Kresoxim-methyl	0,01mg/kg	Pencycuron	0,01mg/kg	Spiroxamine	0,01mg/kg
Lenacil	0,01mg/kg	Permethrin	0,01mg/kg	Sulfotep	0,01mg/kg
Malaoxon	0,01mg/kg	Phenmedipham	0,01mg/kg	Sulprofos	0,01mg/kg
Malathion	0,01mg/kg	Phenthoate	0,01mg/kg	Tebuconazole	0,01mg/kg
Mandipropamide	0,01mg/kg	Phoxim	0,01mg/kg	Tebufenozide	0,01mg/kg
Mefenacet	0,01mg/kg	Picoxystrobin	0,01mg/kg	Tebufenpyrad	0,01mg/kg
Mepanipyrim	0,01mg/kg	Piperonyl butoxide	0,01mg/kg	Tebuthiuron	0,01mg/kg
Mepronil	0,01mg/kg	Piperophos	0,01mg/kg	Teflubenzuron	0,01mg/kg
Mesotrione	0,01mg/kg	Pirimicarb	0,01mg/kg	Terbufos	0,01mg/kg
Metalaxyl	0,01mg/kg	Pirimiphos-ethyl	0,01mg/kg	Terbumeton	0,01mg/kg
Metamitron	0,01mg/kg	Pirimiphos-methyl	0,01mg/kg	Terbutylazine	0,01
Metazachlor	0,01mg/kg	Pretilachlor	0,01mg/kg	Terbutryn	mg/kg
Metconazole	0,01mg/kg	Primisulfuron-	0,01mg/kg	Tetrachlorvinphos	0,01
Methabenzthiazuron	0,01mg/kg	methyl	0,01	Tetraconazole	mg/kg
Methamidophos	0,01	Prochloraz	mg/kg	Thiabendazole	0,01
Methidathion	mg/kg	Profenofos	0,01	Thiacloprid	mg/kg
Methiocarb	0,01	Promecarb	mg/kg	Thiamethoxam	
	mg/kg	Prometon	0,01		
	0,01	Prometryn	mg/kg		
	mg/kg		0,01		
			mg/kg		



**Screening LC-MS/MS (3)**

Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ	Paramètres recherchés	LQ
Thiazopyr	0,01mg/kg	Triadimefon	0,01mg/kg	Triflumizole	0,01mg/kg
Thidiazuron	0,01mg/kg	Triadimenol	0,01mg/kg	Triflumuron	0,01mg/kg
Thiobencarb	0,01mg/kg	Triazophos	0,01mg/kg	Triforine	0,01mg/kg
Thiodicarb	0,01mg/kg	Trichlorfon	0,01mg/kg	Triticonazole	0,01mg/kg
Thiofanox	0,01mg/kg	Tricyclazole	0,01mg/kg	Vamidothion	0,01mg/kg
Thionazin	0,01mg/kg	Tridemorph	0,01mg/kg	Zoxamide	0,01mg/kg
Tolfenpyrad	0,01mg/kg	Trietazine	0,01mg/kg		
Tralkoxydim	0,01mg/kg	Trifloxystrobin	0,01mg/kg		



**CATALOGUE DE PRESTATIONS DE**

**FOURNITURE EN MILIEUX DE CULTURE**

**Chaque lot de milieux fabriqué est mis sous contrôle qualité pendant au moins 2 jours avant libération.**

**Les milieux sont livrés du lundi au vendredi 08H00 à 16H**

Désignation	Présentation
Acétamide Bouillon	Tube 5ml
ALOA gélose	BP 90mm
Bouillon Cœur Cervelle	Tube 10ml
<i>BCP gélose</i>	BP 90mm
<i>BCP amidon gélose</i>	Fl 250ml
<i>BCPL (x1) bouillon</i>	Tube 10ml
BCPL (x2) bouillon	Tube 10ml
BCYE – LC gélose	BP 90mm
Bile Esculine Azide gélose	BP 90mm
<i>BileEsculineAzide gélose pente</i>	Tube 10ml
BHI gélose pente	Tube 10ml
BLBVB(x 1) bouillon	Tube 10ml
BLBVB(x 2) bouillon	Tube 10ml
Bouillon au tryptophane	Tube 5ml
Bouillon au tryptophane	Tube 10ml
BP + RPF gélose	BP 55mm
BP + TK gélose	BP 90mm
BP base	FL 200ml
Brucella bouillon	Tube 10ml
Boîte de contact BP RPF	BP 60mm
Boîte de contact BP TK	BP 60mm
Boîte de contact PCA	BP 60mm
Boîte de contact TBX	BP 60mm
Boîte de contact VRBL	BP 60mm
Boîte de contact VRBG	BP 60mm
Boîte de contact YGC	BP 60mm
Cary Blair gélose	Tube 10ml
CCDA gélose	BP 90mm
Cétrimide gélose	Fl 250ml
Cétrimide + ac nalidixiq gélose	BP55mm
Chromagar Candida gélose	BP 90mm
Chromagar O157 gélose	BP 90mm
Chromagar Salmonel gélose	BP 90mm
Chromagar Vibrio gélose	BP 90mm
CIN gélose	BP 90mm
COMPASS gélose	BP 90mm
Conservation gélose	Tube 5ml
Conservat°glycéroléé bouillon	Tube 1ml
CT-SMAC gélose	BP 90mm
DG18 gélose	BP 90mm
DG18 gélose	Fl 250ml

DRBC gélose	BP 90mm
Drigalski gélose	BP 90mm
Drigalski + ceftriaxone gélose	BP 90mm
Eau Distillée	Tube 10ml
Eau Distillée	FI 250ml
EKM gélose	BP 90mm
EMB gélose	BP 90mm
EPAS bouillon	FI 250ml
EPAS bouillon	Tube 10ml
EPAS (x2) bouillon	FI 250ml
EPAS 0% bouillon	Tube 5ml
EPAS 3% bouillon	Tube 5ml
EPAS 6% bouillon	Tube 5ml
EPAS 8% bouillon	Tube 5ml
EPAS 10% bouillon	Tube 5ml
EP Exempt d'Indole bouillon	Tube 5ml
EPT (x1) bouillon	FI 1L
EPT (x1) bouillon	FI 250ml
EPT (x2) bouillon	FI 250ml
FRASER bouillon	Tube 10ml
FRASER ½ bouillon	FI 250ml
Gélose blanche	Tube 20ml
Giolitti Cantoni x2 bouillon	Tube 10ml
Gélatine 4% gélose	FI 250ml
Gélose à l'Extrait de Levure	Tube 20ml
Gélose à l'Extrait de Levure	BP 90mm
Gélose glucosée	Tube 10ml
Gélose Nutritive 21	BP 90mm
Gélose Nutritive Salée	BP 90mm
GNS labo mérieux	Tube 10ml
Gélose au Sang columbia	BP 90mm
Gélose +Sang ANC columbia	BP 90mm
Gélose +Sang +Vit K	BP 90mm
GVPC gélose	BP 90mm
GVPC gélose	BP 55mm
Hektoën gélose	BP 90mm
Hippurate Solution 1%	Tube 4ml
Karmali gélose	BP 90mm
Kligler hajna gélose /Leminor(*)	Tube 10ml
Lactose Sulfite Bouillon	Tube 8ml+cloche
LB bouillon	FI 1L
LB gélose	FI 1L
LB gélose	BP 90mm
LJ simple	Tube pente 7ml

Lugol 2% solution	Fl 100ml
Mac conckey Bouillon	Tube 10ml
Mac conckey gélose	BP 90mm
Mueller Hinton gélose	BP 90mm
Mueller Hinton gélose	BP carrée
Mueller Hint+Sang gélose	BP carrée
Mueller Hint+Sang gélose	BP 90mm
MH-F (sang cheval+beta NAD)	BP 90mm
MH-F (sang cheval+beta NAD)	BP carrée
Mueller Kauffman bouillon	Tube 10ml
MKTTN bouillon	Tube 10ml
Iodo-ioduré solution	0,20 ml
MLSTV bouillon	Tube 10ml
Mobilité gélose	Tube 5ml
Mossel Bouillon	Tube 10ml
Mossel Gélose	BP 90mm
MRS gélose	Tube 20ml
mTSB + Novobiocine bouillon	Fl 250ml
M17 gélose	Fl 250ml
Oxford gélose	BP 90mm
PCA gélose	Fl 500ml
PCA gélose	Fl 250ml
PCA gélose	BP 90mm
PCA + lait gélose	Fl 250ml
PHY 8,5%0 : eau physiologique	Tube 9ml
PHY 8,5%0 : eau physiologique	Tube 10ml
PHY 8,5%0 : eau physiologique	Fl 100ml
PHY 8,5%0 : eau physiologique	Fl 1L
PVX GC gélose	BP 90mm
Rhamnose/Xylose Base	Tube 9ml
Rhamnose Solution	Tube 5ml
RVS bouillon	Tube 10ml
Sabouraud Bouillon	Tube 15ml
Sabouraud Bouillon	Fl 250ml
Sabouraud Gélose	BP90mm
Sab Chloramph gélose	BP 90mm
Sab Chloramph Actidione gélos	BP 90mm
Schubert bouillon	Tube 9ml
Sélénite bouillon	Fl 100ml
Sel Marin solution	Tube 9ml
Slanetz gélose	BP 55mm
Skim milk bouillon	Tube 1,8ml
SOC B°	Fl 100ml
SOB = SOC - glucose	Fl 100ml

TBX gélose	BP90mm
TBX gélose	FI 250ml
TCBS gélose	BP 90mm
TCS Bouillon	Tube 10ml
TCS pente gélose	Tube 10ml
TCS gélose	BP 90mm
Thioglycollate bouillon	Tube 10ml
TryptoseLaurylSulf x1 B°	Tube 10ml
TryptoseLaurylSulf x2 B°	Tube 10ml
Tryptone Sel bouillon	Tube 9ml
Tryptone Sel bouillon	FI 250ml
Tryptose Sulfite gélose	Tube 20ml
D-Cyclosérine 4% solution	Tube 0,2ml
TSI gélose pente	Tube 10ml
TSYEA gélose	Tube 10ml
TSYEB bouillon	Tube 10ml
TTC gélose	BP 55mm
Uriselect gélose	BP 90mm
Vandekerkove	Tube 7ml
VCAT GC gélose	BP 90mm
Viande cuite	FI 100ml
Viande Foie Bouillon	Tube 10ml
Viande Foie glucosée Gélose	Tube 20ml
Viande Foie 0,6% gélose	Tube 20ml
VRBG gélose	BP 90mm
VRBG gélose	FI 500ml
VRBL gélose	BP 90mm
VRBL gélose	FI 500ml
XLD gélose	BP 90mm
Xylose solution	Tube 5ml
YGC gélose	BP 90mm
YGC gélose	FI 250ml

**CATALOGUE DE PRESTATIONS DE**

**ACCOMPAGNEMENT/FORMATION**

## SOMMAIRE

### Formation inter-entreprises

DESIGNATION	
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	
Pratiques de la méthode HACCP	
Initiation et pratiques de la méthode HACCP	
Comprendre l'ISO 22000	
Répondre aux exigences BRC et/ou IFS	
Maîtrise de l'audit interne en entreprise	
<b>Gestion de l'environnement</b>	
Formation au management de l'environnement	
<b>Management en laboratoire d'analyse</b>	
Initiation à la NF EN ISO/CEI 17025	
Maîtrise de l'audit interne en laboratoire (normes et audit proprement dit)	
Audit interne en laboratoire	

### Formation intra-entreprises

DESIGNATION	
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	
Pratiques de la méthode HACCP	
Initiation et pratiques de la méthode HACCP	
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) intra-filière	
Comprendre l'ISO 22000	
Répondre aux exigences BRC et/ou IFS	
<b>Gestion de l'environnement</b>	
Formation au management de l'environnement	
<b>Pratique en laboratoire d'analyse</b>	
Techniques de laboratoire en microbiologie des aliments*	
Techniques de laboratoire microbiologie des eaux*	
Techniques de laboratoire en chimie des eaux*	
Production et essais de performance des milieux de culture	
Bonnes Pratiques de Laboratoire	

### Audit

DESIGNATION	
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	
Audit HACCP	
Audit management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22 000)	
Audit environnemental	
Audit d'Hygiène	
Visite d'hygiène	
<b>Pratique en laboratoire d'analyse</b>	
Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL)	

## Accompagnement

DESIGNATION	
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	
Accompagnement pour la mise en place de la méthode HACCP	
Accompagnement pour la mise en place des exigences BRC et/ou IFS	
<b>Laboratoire d'analyse</b>	
Accompagnement pour la mise en place d'un laboratoire d'autocontrôle en microbiologie	



**FORMATIONS INTER-ENTREPRISES**

	<b>INTITULE DE LA FORMATION</b>	<b>DUREE</b>	<b>Note</b>
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	2 jours	-
	Pratiques de la méthode HACCP	2.5 jours	-
	Initiation et pratiques de la méthode HACCP	4.5 jours	-
	Comprendre l'ISO 22000	2 jours	-
	Répondre aux exigences BRC et/ou IFS	3 jours	
	Maîtrise de l'audit interne en entreprise	2 jours	-
<b>Pratique en laboratoire d'analyse</b>	Techniques de laboratoire en microbiologie des aliments*	5 jours	*Réactifs et consommables fournis par le laboratoire *Echantillon fourni par les apprenants selon leur domaine d'activité * Sous réserve de 5 participants /séance
	Techniques de laboratoire en microbiologie des eaux*	5 jours	
	Techniques de laboratoire en chimie des eaux*	5 jours	
	Production et essais de performance des milieux de culture	5 jours	* Sous réserve de 5 participants /séance
	Bonnes Pratiques de Laboratoire	5 jours	-
<b>Management en laboratoire d'analyse</b>	Initiation à la NF EN ISO/CEI 17025	3 jours	
	Maîtrise de l'audit interne en laboratoire (normes et audit proprement dit)	5 jours	
	Audit interne en laboratoire	3 jours	-

**FORMATION INTRA-ENTREPRISES**

**(Base 10 personnes)**

	<b>INTITULE DE LA FORMATION</b>	<b>DUREE</b>
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	2 jours
	Pratiques de la méthode HACCP	2.5 jours
	Initiation et pratiques de la méthode HACCP	4.5 jours
	Comprendre l'ISO 22000	2 jours
	Répondre aux exigences BRC et/ou IFS	3 jours
	Maîtrise de l'audit interne en entreprise	2 jours
<b>Pratique en laboratoire d'analyse</b>	Techniques de laboratoire en microbiologie des aliments*	5 jours
	Techniques de laboratoire microbiologie des eaux*	5 jours
	Techniques de laboratoire en chimie des eaux*	5 jours
	Production et essais de performance des milieux de culture	5 jours
	Bonnes Pratiques de Laboratoire	5 jours
<b>Management en laboratoire d'analyse</b>	Initiation à la NF EN ISO/CEI 17025	3 jours
	Maîtrise de l'audit interne en laboratoire (normes et audit proprement dit)	5 jours
	Audit interne en laboratoire	3 jours

**AUDIT**

	<b>AUDIT</b>	<b>NOTE</b>
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	Audit HACCP	-
	Audit management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000)	-
	Audit BPH	<i>Selon taille et/ou fréquence d'audit de la structure</i>
	Visite (Check list) d'hygiène	<i>Si visite mensuelle</i>
<b>Pratique en laboratoire d'analyse</b>	Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL)	-

**ACCOMPAGNEMENT (Base 15 jours)**

	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	
<b>Sécurité sanitaire des aliments</b>	Accompagnement pour la mise en place de la méthode HACCP	* <i>Tarif incluant: 1 audit initial Formation et accompagnement 1 Audit post mise en place</i>
	Accompagnement pour la mise en place des exigences BRC et/ou IFS	
<b>Laboratoire d'analyse</b>	Accompagnement pour la mise en place d'un laboratoire d'autocontrôle en microbiologie	