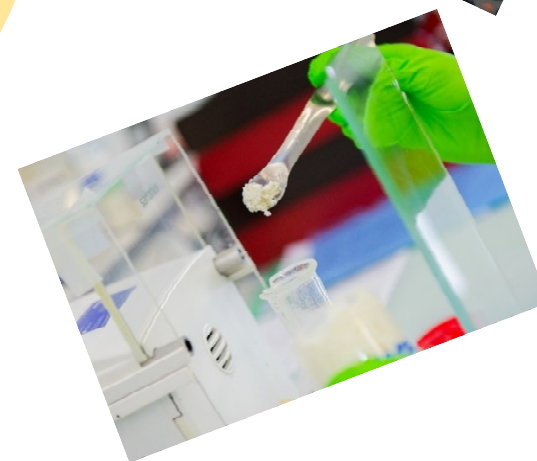


Prestations Analytiques 2024 v4

**Bactériologie Alimentaire
Transport**



**AVEYRON
LABO**



UNITE TECHNIQUE BACTERIOLOGIE ALIMENTAIRE

Accréditation n° 1-1706, Essais, Portée disponible sur www.cofrac.fr

Agroalimentaire / Divers Aliments / Analyses microbiologiques

LAB GTA 59 Analyses microbiologiques des produits et environnements agro-alimentaires

Agroalimentaire / Santé Animale / Parasitologie

PARASITO SA Analyses en Parasitologie Santé Animale

Prélèvements : Les quantités minimales à prélever, sont de 100 grammes pour les produits solides, 100 ml pour les produits liquides et de 3 ou 6 unités pour les conserves qui doivent correspondre au même lot (*même produit, même calibre, même jour de fabrication*).

Le rythme et la nature des analyses ainsi que la durée de vie des produits sont sous la responsabilité de l'entreprise s'engageant dans cette démarche analytique.

Dans la majorité des cas, les échantillons sont pris en charge dans les 24 heures suivant la réception au laboratoire.

Le délai analytique indiqué correspond à la durée purement analytique sans tenir compte du transport, des prélèvements et du rendu des résultats par courrier.

En cas de présence de salmonelles ou de *listeria*, une identification sera systématiquement mise en œuvre : délai analytique allongé. Dès la fin de l'analyse, un résultat partiel peut, à votre demande, être transmis par fax ou par courriel. Pour les recherches de germes, la méthode effectivement utilisée est précisée sur le rapport d'essais.

Le laboratoire informera le client des éventuelles restrictions analytiques concernant les domaines d'application.

Critères : Les critères appliqués par le laboratoire tiennent compte du règlement CE 2073/2005 modifié par le règlement CE 1441/2007 et 2019/229 qui définit les critères de sécurité et les critères d'hygiène des procédés applicables aux denrées alimentaires. Ils sont indiqués dans votre convention par les codes « RCE ».

Le laboratoire se base également :

- Sur certains critères d'hygiène des procédés qui ont été établis par les professionnels sur la base de l'analyse des dangers secteur par secteur. Il s'agit des interprofessions :

- de la restauration (sur votre convention code « REST »)
 - des industries, des charcuteries et salaisons (code « FICT »)
 - de la charcuterie - traiteur artisanal (code « CHARC »)
 - de la FCD (*Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution*) (code « DIST ») et (code « FCD »).
- Sur des propositions de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation (ANSES) (code AFS)

Ces critères sont consultables sur le site interministériel.

Selon leur durée d'incubation, certains germes cités ci-dessous peuvent potentiellement être rendus non Cofrac le week-end et jours fériés:

- Micro-organisme à 30°C (Méthode NF EN ISO 4833-1) mis en analyse le jeudi après-midi
- Bacillus cereus (Méthode Compass Bacillus BKR 23/06-02/10 ou NF EN ISO 7932) mis en analyse le vendredi après-midi
- Coliformes totaux (NF V 08 050) mis en analyse le vendredi après-midi
- Coliformes thermotolérants (NF V 08 060) mis en analyse le vendredi après-midi
- Staph coag + (NF EN ISO 6882-2) mis en analyse le jeudi après-midi et le vendredi après-midi
- Entérobactéries (Tempo EB BIO 12/21-12/06 ou NF EN ISO 21528-2 à 37°C mis en analyse le vendredi après-midi
- Listeria monocytogène comptage (NF EN ISO 11290-2) mis en analyse le jeudi après-midi et vendredi après-midi

Assistance : en cas de résultats hors normes pour les germes pathogènes (*Salmonelles*, *Listeria* et *E. coli* O157H7) nous nous engageons à vous prévenir dès que possible et il vous appartient d'en informer votre DDETSPP (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Aveyron) ou DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) dans les plus brefs délais. A votre demande, nous interviendrons sur site pour effectuer un diagnostic et définir d'éventuelles actions à conduire.



A. HYGIENE Alimentaire Microbiologie

1. Dénombrement de germes

Paramètre	Cofrac	Méthode	Délai Analytique en jours ouvrés
Préparation			
Anaérobies Sulfito-Réducteurs (Comptage)	C	NF V 08-061	1 J
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs (Comptage)	C	Compass Bacillus agar BKR 23/06-02/10 (Méthode validée AFNOR)	1 à 2 J
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs (Comptage)	C	NF EN ISO 7932	2 à 3 J
Bactéries lactiques (Comptage)		NF ISO 15214	3 J
Bactéries lactiques (Comptage)		Tempo LAB (Non validée AFNOR)	2 J
Campylobacters (Dénombrement)		Campyfood (Méthode certifiée Microval - 2009 LR 28)	2 J
→ Campylobacters (Confirmation) si positif au comptage		Campyfood (Méthode simplifiée)	2 à 3 J
<i>Clostridium perfringens</i> (Comptage)	C	NF EN ISO 7937 de février 2005 (abrogée)	1 J
→ <i>Clostridium perfringens</i> (Confirmation) si positif au comptage	C	NF EN ISO 7937 de février 2005 (abrogée)	2 J
Coliformes (Comptage)	C	NF V 08-050	1 J
Coliformes thermotolérants (Comptage)	C	NF V 08-060	1 J
<i>Escherichia coli</i> (Comptage)	C	NF EN ISO 16649-2	1 J
<i>Escherichia coli</i> (Comptage)	C	Tempo EC BIO 12/13-02/05 (Méthode validée AFNOR)	1 J

C : paramètre accrédité COFRAC - accréditation n° 1-1706 essais, portée disponible sur www.cofrac.fr

Paramètre	Cofrac	Méthode	Délai Analytique en jours ouvrés
Entérobactéries (Comptage)	C	Tempo EB BIO 12/21-12/06 (Méthode validée AFNOR)	1 J
Entérobactéries (Comptage)	C	NF ISO 21528-2	1 à 3 J
Microorganismes à 30°C (Comptage)	C	NF EN ISO 4833-1	3 J
Microorganismes à 30°C (Comptage)	C	Tempo AC BIO 12/35-05/13 (Méthode validée AFNOR)	2 J
Moisissures (Comptage)		NF V 08-059	5 J
Levures (Comptage)		NF V 08-059	5 J
<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	C	NF EN ISO 11290-2	2 à 4 J
<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement si associé à une Recherche)	C	NF EN ISO 11290-2	2 à 4 J
<i>Listeria species</i> (Dénombrement)	C	NF EN ISO 11290-2	2 à 4 J
<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	C	ALOA COUNT AES 10/05-09/06 (Méthode validée AFNOR)	2 à 4 J
<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement si associé à une Recherche)	C	ALOA COUNT AES 10/05-09/06 (Méthode validée AFNOR)	2 à 4 J
<i>Listeria species</i> (Dénombrement)	C	ALOA COUNT AES 10/05-09/06 (Méthode validée AFNOR)	2 à 4 J
<i>Pseudomonas</i> dans les viandes (Comptage)		NF EN ISO 13720	2 J
<i>Pseudomonas</i> dans les produits laitiers (Comptage)		Rhapsody (BKR 23/09-05/15B) (Méthode validée AFNOR)	2 J
Staphylocoques coagulase+ (Comptage)	C	Tempo STA BIO 12/28-04/10 (Méthode validée AFNOR)	1 J
Staphylocoques coagulase+ (Comptage)	C	NF EN ISO 6888-2	2 J

C : paramètre accrédité COFRAC - accréditation n° 1-1706 essais, portée disponible sur www.cofrac.fr

2. Recherche et identification de germes pathogènes

Paramètre	Cofrac	Méthode	Délai Analytique en jours ouvrés
Détection d'Escherichia coli O157			
E. coli O157H7 (Recherche)		Test VIP Gold EHEC (Méthode validée AOAC)	1 J
E. coli O157 (Recherche)	C	NF EN ISO 16654	2 à 4 J
E. coli O157 including H7 (Recherche) Produit laitier	C	VIDAS ECPT BIO 12/25-05/09 (Méthode validée AFNOR)	1 à 3 J
E. coli O157 including H7 (Recherche)	C	VIDAS ECPT BIO 12/25-05/09 (Méthode validée AFNOR)	1 à 3 J

→ Lorsque la recherche est positive, une confirmation est réalisée :

E. coli O157 première confirmation (culture)	C	Selon NF EN ISO 16654 (immunoconcentration + isolement sur gélose)	3 à 5 J
E. coli O157H7 première confirmation (Gene UP ECO)		Gene UP ECO	1 J

Détection d'E.coli STEC Gene UP EHEC sur viandes crues (sauf volaille), produits laitiers crus (Méthode validée Microval)

Détection de STEC (eae / stx)	C	Gene UP EH1 - 2018 LR 84 (Méthode certifiée Microval)	1 à 3 J
Détection 7 sérogroupes O26, O103, O157, O45, O111, O121 et O145	C (sauf O121 et O45)	Gene UP Top 6 + O157H7 - 2018 LR 84 (Méthode certifiée Microval)	1 à 3 J
→ Confirmation partielle d'un sérotype O26, O103, O45, O111, O121 et O145	C (sauf O121 et O45)	Gene UP Top 6 - 2018 LR 84 (Méthode certifiée Microval)	2 à 5 J
→ Confirmation du sérotype O157H7	C	Gene UP ECO - 2018 LR 84 (Méthode certifiée Microval)	2 à 5 J

C : paramètre accrédité COFRAC - accréditation n° 1-1706 essais, portée disponible sur www.cofrac.fr

Paramètre	Cofrac	Méthode	Délai Analytique en jours ouvrés
Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria species</i> (spp)			
<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche & Identification)	C	ALOA One Day AES 10/03-09/00 (Méthode validée AFNOR)	2 à 4 J
<i>Listeria monocytogenes</i> Recherche uniquement	C	ALOA One Day AES 10/03-09/00 (Méthode validée AFNOR)	2 J
<i>Listeria monocytogenes</i> Identification uniquement (hors produit laitier cru)	C	ALOA confirmation	1 à 2 J
<i>Listeria monocytogenes</i> Identification uniquement	C	Selon NF EN ISO 11290-1	2 à 3 J
<i>Listeria species</i> (Recherche & Identification)	C	ALOA One Day AES 10/03-09/00 (Méthode validée AFNOR)	2 à 5 J
<i>Listeria species</i> (Recherche & Identification)	C	NF EN ISO 11290-1	5 J
Détection de <i>Salmonella</i>			
Salmonelles (Recherche & Identification)	C	Vidas Easy SLM BIO 12/16-09/05 (Méthode validée AFNOR)	2 à 5 J
Salmonelles (Recherche & Identification)	C	NF EN ISO 6579-1	3 à 5 J
Salmonelles (Recherche & Identification)	C	VIDAS UP Salmonella BIO 12/32-10/11 (Méthode Validée AFNOR)	1 à 4 J
Salmonelles (Recherche & Identification)	C	Gene Up Salmonella 2 BIO 12/38-06/16 (Méthode Validée AFNOR)	1 à 5 J
Salmonelles (Identification par sérotypage)		Tableau de Kauffman White	1 à 3 J

C : paramètre accrédité COFRAC - accréditation n° 1-1706 essais, portée disponible sur www.cofrac.fr

3. Stabilité conserves

Paramètre	Méthode	Délai Analytique en jours ouvrés
Méthode de routine (3 boîtes)	NF V 08-408 & 409	10 J
Méthode de référence (6 boîtes)	NF V 08-401 & 409	24 J

4. Analyses diverses

Paramètre	Cofrac	Méthode	Délai Analytique en jours ouvrés
Germes (Identification)			
Enterotoxines Staphylococciques (Recherche)	C	NF EN ISO 19020 + Vidas SET 2 (avec dialyse de concentration)	1 à 3 J
Trichines	C	Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 - Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-551 - NF EN ISO 18743	0 à 2 J

C : paramètre accrédité COFRAC - accréditation n° 1-1706 essais, portée disponible sur www.cofrac.fr

B. HYGIENE Alimentaire Surface

Paramètre	Support de prélèvement	Cofrac	Méthode ou Milieu utilisées	Délai Analytique en jours ouvrés
Fourniture de lame	Lame/boite contact			
Bacillus cereus	Ecouvillon		Compass Bacillus agar BKR 23/06-02/10	1 J
Coliformes Thermotolérants	Lame/boite contact		VRBL à 44°C	1 J
	Ecouvillon		NF V 08-060	1 J
Coliforme	Lame/boite contact		VRBL 30°C	1 J
	Ecouvillon		NF V 08-050	1 J
Entérobactéries	Lame/boite contact		VRBG à 37°C	1 J
	Ecouvillon	C	NF EN ISO 21528-2	1 à 3 J
Flore totale	Lame/boite contact		PCA	3 J
	Ecouvillon	C	NF EN ISO 4833-1 ou Tempo AC BIO 12/35-05/13	2 à 3 J

C : paramètre accrédité COFRAC - accréditation n° 1-1706 essais, portée disponible sur www.cofrac.fr

Paramètre	Support de prélèvement	Cofrac	Méthode ou Milieu utilisées	Délai Analytique en jours ouvrés
Levures et Moisissures	Lame/boite contact		Sabouraud	5 J
Levures	Ecouvillon		NF V 08-059	5 J
Moisissures	Ecouvillon		NF V 08-059	5 J
Pseudomonas	Ecouvillon		Rhapsody (BKR 23/09-05/15 A ou B) (Méthode validée AFNOR)	2 J
Staph coag +	Lame/boite contact		RPF à 37°C	2 J
	Ecouvillon	C	NF EN ISO 6888-2	2 J

C : paramètre accrédité COFRAC - accréditation n° 1-1706 essais, portée disponible sur www.cofrac.fr