Portée détaillée v.3 de l'attestation N° 1-2193

Detailed scope v.3 of the attestation N° 1-2193
Date de publication / Publish date: 03/04/2026

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

DEPARTEMENT DE L'AIN

LDA DE L'AIN - Site Agro-Alimentaire - Secteur de Microbiologie Alimentaire et de Microbiologie des Eaux

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

Référence portée générale *Flexible scope reference*	Objet *Object*	Caractéristiques mesurées ou recherchées *Properties measured*	Principe de la méthode *Principle of the method*	Référence de la méthode *Reference of the method*
1	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Flore mésophile aérobie revivifiable	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC	BIO 12/35-05/13
1	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Coliformes totaux	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® TC	BIO 12/17-12/05
1	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Enterobacteriaceae	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06
1	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Escherichia coli - β - glucuronidase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques				
Référence portée générale ***Flexible scope reference***	**Objet** ***Object***	**Caractéristiques mesurées ou recherchées** ***Properties measured***	**Principe de la méthode** ***Principle of the method***	**Référence de la méthode** ***Reference of the method***
1	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® STA	BIO 12/28-04/10
2	Produits carnés crus, végétaux crus, lait cru, produits laitiers à base de lait cru et échantillons d'environnement de production industrielle	Escherichia coli O157	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP E.coli O157 including H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
2	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Salmonella spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® Salmonella (double voie)	BIO 12/01-04/94
2	Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	Salmonella spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® EASY Salmonella	BIO 12/16-09/05
2	Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	Listeria spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® Listeria (VIDAS LIS)	BIO 12/02-06/94

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques				
Référence portée générale ***Flexible scope reference***	**Objet** ***Object***	**Caractéristiques mesurées ou recherchées** ***Properties measured***	**Principe de la méthode** ***Principle of the method***	**Référence de la méthode** ***Reference of the method***
3	Produits laitiers à base de lait cru (fromages à pâte pressée cuite et fromages à pâte persillée) Viande crue et produits à base de viandes prêtes à cuisiner : viandes bovines fraîches et congelées (viande hachée de bœuf), viandes bovines prêtes à cuisiner (Steaks congelés) Produits frais et fruits : légumes et germes coupés prêts à consommer Céréales : Farines de céréales Chocolat, produits de pâtisserie et confiseries : gâteaux (pâte à tarte, à pizza) et produits en poudre secs	Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) et sérogroupes O157, O26, O103, O111, O145, O45, O121	Enrichissement Extraction d'ADN par lyse Amplification par PCR en temps réel : -des gènes stx (sauf stx 2f) et eae (détection) -des gènes permettant la détection des sérogroupes O157 (nfbE), O26 (wzx), O103 (wzx), O111(wbdl), O145(wzx), O45 (wzx), O121(wzx) Méthode qualitative	Méthode interne MBA 58

LDA DE L'AIN - Site Agro-Alimentaire - Secteur de Microbiologie Alimentaire et de Microbiologie des Eaux

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage - Prélèvement

Référence portée générale ***Flexible scope reference***	**Objet** ***Object***	**Caractéristiques mesurées ou recherchées** ***Properties measured***	**Principe de la méthode** ***Principle of the method***	**Référence de la méthode** ***Reference of the method***
4, 5, 6, 7,8	Denrées alimentaires	Prélèvements en vue d'analyses chimiques, biologiques et physiques	Prélèvement instantané et prélèvement avec regroupement	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744
4	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance des améliorants alimentaires	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2026-177
4	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle de certains contaminants chimiques	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-861
4	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle de certains additifs	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2026-178
4	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle des denrées alimentaires (dont les compléments alimentaires) contenant des ingrédients soumis à des restrictions d'utilisation	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2026-10
5	Denrées alimentaires d'origine végétale, le miel et l'alimentation infantile	Prélèvement en vue de la surveillance des résidus de pesticides	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-781
6	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par les radionucléides	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-844
6	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle de denrées traitées ou susceptibles d'être traitées par ionisation	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-848
7	Mollusques bivalves	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par les phycotoxines PSP et lipophiles à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-791
7	Produits de la pêche (thon et hareng)	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par l'histamine et 5 amines biogènes à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-790
7	Coquillages	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par Escherichia coli à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-859
7	Produits à base de farine	Prélèvement en vue de la surveillance et exploratoire de la contamination par Escherichia coli producteurs de Shiga toxines et Salmonella spp à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2026-69

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage - Prélèvement				
Référence portée générale ***Flexible scope reference***	**Objet** ***Object***	**Caractéristiques mesurées ou recherchées** ***Properties measured***	**Principe de la méthode** ***Principle of the method***	**Référence de la méthode** ***Reference of the method***
7	Plats livrés aux personnes âgées	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-866
7	Produits de la pêche prêt à manger	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-866
7	Substituts végétaux de denrée alimentaire d'origine animale prêt à manger	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-866
7	Produits végétaux prêt à manger	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-866
7	Saucissons secs et autres pièces cuites, et produits à cuire	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella spp à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-836
7	Baies, drupes et petits fruits rouges Légumes feuilles	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par certains virus (virus de l'Hépatite A et Norovirus) à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-832
7	Viandes fraiches de poulet de chair et de dinde	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par Escherichia coli productrices de ß-lactamases à spectre étendu, de ßlactamases AmpC ou de carbapénèmases au stade de la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-746
8	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle des organismes génétiquement modifiés (OGM) non autorisés	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-807