



Portée détaillée v.3 de l'attestation N° 1-5902

Detailed scope v.3 of the attestation N° 1-5902

Date de publication / Publish date: 21/03/2025

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

INSTITUT ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET RECHERCHE EN ALIMENTATION SANTE ANIMALE SCI. AGRONOMIQUES ET ENV

LMAP/LNR STEC - Pôle Analytique				
AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques				
Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits carnés : viande Produits laitiers : lait et fromages au lait cru	Détection des Escherichia coli producteurs de Shiga Toxines (STEC) et détermination des sérogroupes O157, O26, O103, O111 et O145	Enrichissement Extraction automatisée d'ADN Amplification par PCR en temps réel : - des gènes stx (sauf stx2f) et eae (détection) - des gènes rfbEO157, wbdIO111, wzxO26, ihp1O145, wzxO103 (sérogroupes)	Méthode interne: LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.3
2	Bouillons d'enrichissement : ● de viandes, ● de lait cru et fromages au lait cru	Isolement et confirmation des STEC et des STEC hautement pathogènes	Concentration bactérienne et isolement sur gélose Extraction manuelle d'ADN Amplification par PCR en temps réel : - des gènes stx (sauf stx2f) et eae - des gènes rfbEO157, wbdIO111, wzxO26, ihp1O145, wzxO103 Méthode qualitative	Méthode interne : LMAP/DGAL/confirmation isolement STEC-al.2
3	Souches bactériennes	Identification et caractérisation des Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) et des STEC hautement pathogènes	Extraction manuelle d'ADN Amplification par PCR en temps réel : -des gènes stx (sauf stx2f) et eae -des gènes rfbEO157, wbdIO111, wzxO26, ihp1O145, wzxO103 Méthode qualitative	LMAP/MI/Caractérisation des souches