



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires

LAB INF 59 - Révision 01

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI





1. PREAMBULE

Ce document d'information, complémentaire du LAB GTA 59, recense de manière **non exhaustive**, les analyses et les principaux prélèvements en microbiologie des produits et environnement agro-alimentaires. Le but de cette nomenclature est d'harmoniser l'expression des portées d'accréditation des laboratoires accrédités ou candidats à l'accréditation dans ce domaine. Il est également utile aux évaluateurs dans le cadre des missions qui leurs sont confiées.

Ces portées types sont définies en application des règles du Cofrac sur l'expression des portées d'accréditation (cf. document LAB REF 08, disponible sur www.cofrac.fr).

2. PORTEE FIXE

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques <i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Salade Fruits rouges (frais, surgelés) Mollusques bivalves	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Détection par Réverse transcription et PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode qualitative	XP CEN ISO/TS 15216-2 Méthode interne (référence du mode opératoire)
Mollusques bivalves	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique Détection par Réverse transcription et PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode quantitative	Méthode interne xxx
Salade Fruits rouges (frais, surgelés) Mollusques bivalves	Génome de Norovirus génogroupes I (GI) et II (GII)	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Détection par Réverse transcription et PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode qualitative	XP CEN ISO/TS 15216-2 Méthode interne (référence du mode opératoire)
Mollusques bivalves	Génome des Norovirus génogroupes I et II	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique Détection par Réverse transcription et PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode quantitative	Méthode interne xxx

Portée FIXE : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.



3. PORTEE FLEXIBLE FLEX1

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF EN ISO 4833-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface et dénombrement des colonies à 30°C par méthode spirale	XP V 08-034
Lait cru	Micro-organismes	Dénombrement par la méthode de l'anse calibrée en boîtes de Pétri à 30°C	ISO 8553 / FIL 131
Lait	Micro-organismes psychrotrophes	Dénombrement des colonies à 6,5°C	ISO 6730 / FIL 101
Lait (cru et pasteurisé)	Micro-organismes psychrotrophes	Dénombrement des colonies à 21°C (nombre estimatif-méthode rapide)	ISO 8552 / FIL 132
Yaourt	Micro-organismes caractéristiques	Dénombrement des colonies à 37°C	ISO 7889 / FIL 117B
Viandes et produits à base de viande	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V04-506
Beurre, laits fermentés et fromages frais	Micro-Organismes contaminants	Dénombrement des colonies à 30°C	ISO 13559 / FIL 153
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Flore aérobie mésophile	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ FLORE TOTALE	3M 01/01-09/89
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
Sucres raffinés	Bactéries mésophiles totales	Dénombrement en masse et/ou par filtration	ICUMSA GS2/3-41
Sucres raffinés	Bactéries thermophiles sporulantes	Dénombrement en masse et/ou par filtration	ICUMSA GS2/3-49



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sucres	Bactéries thermophiles acidophiles et Bactéries thermophiles acidophiles producteur de guaiacol	Traitement thermique de l'échantillon Dénombrement des colonies à 45°C par filtration	ICUMSA GS2/3-50
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillon de l'environnement de production	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu Rapid' <i>Enterobacteriaceae</i>	BRD 07/24-11/13
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement industriel	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement par technique NPP à 30°C (ou à 37°C)	NF ISO 4831
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF ISO 4831
Lait et produits laitiers	Coliformes	Recherche et dénombrement par technique NPP à 30°C (ou à 37°C)	NF ISO 4831 / FIL 73B
Lait et produits laitiers	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832 / FIL 73B
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/08-12/04
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique Coli ID	BIO 12/20-12/06
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
Tous produits d'alimentation humaine (sauf coquillages crus), aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	Coliformes totaux	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 A
Tous produits d'alimentation humaine (sauf coquillages crus)	Coliformes totaux gazogènes	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 B
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C en 14h par Test 3M™ PETRIFILM™ RAPIDE COLIFORMES	3M 01/05-03/97 A
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes totaux	Dénombrement des colonies à 30°C en 24h par Test 3M™ PETRIFILM™ RAPIDE COLIFORMES	3M 01/05-03/97 B



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine (sauf produits de charcuterie)	Coliformes gazogènes	Dénombrement des colonies à 30°C en 24h par Test 3M™ PETRIFILM™ RAPIDE COLIFORMES	3M 01/05-03/97 C
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes totaux gazogènes	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ HAUTE SENSIBILITE COLIFORMES	3M 01/07-03/99
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 C
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement pour la production et la distribution des aliments	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C au moyen de membranes et milieu chromogénique	NF ISO 16649-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Recherche Enrichissement / isolement	NF EN ISO 16649-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> présumés	Recherche et dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF ISO 7251
Lait et produits laitiers	<i>Escherichia coli</i> présumés	Dénombrement par technique NPP à 30°C	NF ISO 11866-1
Lait et produits laitiers	<i>Escherichia coli</i> présumés	Dénombrement des colonies à 44°C sur membranes	NF ISO 11866-2



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait et produits laitiers	<i>Escherichia coli</i> et coliformes présumés	Dénombrement par technique NPP à l'aide de 4-méthylumbelliféryl- β -D-glucuronide (MUG) à 30°C	NF ISO 11866-1 / FIL 170-1
Lait et produits laitiers	<i>Escherichia coli</i> présumés	Dénombrement des colonies à 44°C sur membranes	NF ISO 11866-2 / FIL 170-2
Coquillages vivants	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement indirect par impédancemétrie directe à 44°C	NF V08-106
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement sélectif des colonies à 42°C par Test 3M™ PETRIFILM™ SELECT <i>E. COLI</i> -SEC	3M 01/08-06/01
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/01-07/93
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C par milieu chromogénique Coli ID	BIO 12/05-01/99
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique Coli ID	BIO 12/19-12/06
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf lait cru, boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits carnés crus, végétaux crus, lait cru, produits laitiers à base de lait cru et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Escherichia coli</i> O157	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>E.coli</i> O157 including H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par immunoséparation Isolement sur milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> O157 : H7 et confirmation	BRD 07/14-09/07
Viandes crues de bœuf	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>E.coli</i> O157: H7	BRD 07/15-06/08
Viandes crues, lait cru, fruits, végétaux, et plats cuisinés	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR BAX® <i>E.coli</i> O157 : H7 MP (automatisé)	QUA 18/04-03/08
Viandes crues de bœuf et végétaux frais	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR en temps réel BAX® Real-time PCR Assay <i>E. coli</i> O157 : H7	QUA 18/07-07/10
Viandes crues de bœuf, produits laitiers et produits végétaux	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR en temps réel GeneDisc <i>E. coli</i> O157 : H7	GEN 25/06-11/08
Viandes crues, viandes fermentées et charcuterie, végétaux, lait et produits laitiers et prélèvements d'environnements	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR GENE-UP® <i>E. coli</i> O157 :H7	2015LR59 Méthode certifiée par Microval
Viandes de bœuf crues	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific SureTect™ <i>E. coli</i> O157:H7 PCR Assay	UNI 03/10-03/15
Aliments d'origine animale : viande, lait et fromages au lait cru	Détection des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) et détermination des sérogroupes O157, O26, O103, O111, O145, O45 et O121	Enrichissement Extraction d'ADN Amplification par PCR en temps réel : -des gènes stx et eae (détection) - des gènes rfbEO157, wbdI0111, wzxO26, ihp1O145, wzxO103, wzxO45 et wzxO121 (sérogroupes)	LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF V08-057-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par la technique d'ensemencement en spirale et confirmation	NF V08-057-1 / Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement par technique NPP pour les faibles nombres	NF EN ISO 6888-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Lait et produits laitiers	<i>Staphylococcus aureus</i>	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1 / FIL 145
Lait et produits laitiers	<i>Staphylococcus aureus</i>	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2 / FIL 145
Tous produits d'alimentation humaine et aliment pour animaux de compagnie	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C (ISO 6888-1) par Test 3M™ PETRIFILM™ STAPH EXPRESS (STX)	3M 01/09-04/03 A
Tous produits d'alimentation humaine et aliment pour animaux de compagnie	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C (ISO 6888-2) par Test 3M™ PETRIFILM™ STAPH EXPRESS (STX)	3M 01/09-04/03 B
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique RAPID'Staph et confirmation	Nordval n°049 Méthode certifiée par Nordval
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
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
Lait et produits laitiers	Thermonucléase en provenance des staphylocoques à coagulase positive	Recherche de Dnase thermostable	ISO 8870 / FIL 83
Produits destinés à la consommation humaine	Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif Kit VIDAS SET 2	NF EN ISO 19020



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine	Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELISA qualitatif Kit Ridascreen SET Total	NF EN ISO 19020
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Spores de bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose après traitement thermique	NF V08-061 et NF V08-250
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C	NF ISO 15213
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement	Spores de <i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies 37°C après traitement thermique	NF EN ISO 7937 et NF V08-250
Matières premières et ingrédients entrant dans la composition des conserves non acides, prélèvements de surfaces et les eaux de processus de conserveries	Spores bactériennes thermorésistantes	Dénombrement des colonies à 37°C et 55°C après traitement thermique	NF V08-602
Conserves	<i>Clostridium thermophiles</i>	Recherche	NF V08-405
Conserves	<i>Bacillus</i> et <i>Clostridium</i> thermophiles	Dénombrement par technique NPP	NF V08-407
Conserves	<i>Bacillus</i> thermophiles	Recherche	NF V08-404
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présumés en petit nombre	Dénombrement à 30°C par technique NPP	NF EN ISO 21871
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présumés en petit nombre	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21871
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique <i>Bacillus Cereus</i> Rapid Agar (BACARA®)	AES 10/10-07/10
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Bacillus cereus</i>	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO®BC	2014 LR47 Méthode certifiée par Microval
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface en spirale	NF ISO 15214 / Méthode spirale
Produits laitiers	<i>Lactobacillus acidophilus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 37 °C	ISO 20128
Produits laitiers	Bifidobacteria présumés	Dénombrement des colonies à 37 °C	ISO 29981
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Poudres de lait infantile	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche sur milieu chomogénique RAPID'Sakazakii	BRD 07/22-05/12
Poudres de lait infantile et prélèvement d'environnement	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Cronobacter</i> spp	BRD 07/23-01/13



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Laits infantiles, laits en poudres et compléments déshydratés des laits infantiles, matrices entrant dans la composition des laits infantiles et lait de soja, échantillons de l'environnement d'industries préparant les laits infantiles et poudres de lait.	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche sur milieu chromogénique ESIA One Day	BIO 12/37-11/14
Poudres de lait infantile et échantillons de l'environnement de production	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ <i>Cronobacter</i> species PCR Assay	UNI 03/11-12/15
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Lait et produits laitiers et échantillons de l'environnement laitier	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 25°C	XP ISO/TS 11059
Lait et produits laitiers et échantillons de l'environnement laitier	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 25°C par la technique d'ensemencement en surface en spirale	XP ISO/TS 11059 / Méthode spirale
Produits carnés (produits carnés crus dont congelés, non congelés, assaisonnée ; volailles crues, dont congelés, non congelés, assaisonnée ; produits de salaison)	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHASPODY	BKR 23/09-05/15 A
Produits laitiers (produits laitiers traités thermiquement, produits laitiers crus et desserts lactés)	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHASPODY	BKR 23/09-05/15 B
Viandes et produits à base de viande	<i>Brochothrix thermosphacta</i>	Dénombrement des colonies à 22°C	NF V04-505
Viandes et produits à base de viande	<i>Brochothrix thermosphacta</i>	Dénombrement des colonies	ISO 13722
Concentré de jus de fruits	<i>Alicyclobacillus</i>	Dénombrement des colonies à 45°C	IFUMB12
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95	Levure osmophiles et moisissures xérophiles	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-2
Tous produits d'alimentation humaine et produit d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony	BKR 23/11-12/18
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par Test 3M Petrifilm Rapide Levures et Moisissures	3M 01/13-07/14
Lait et produits laitiers	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	ISO 6611 / FIL 94
Sucres raffinés	Levures et moisissures	Dénombrement par filtration	ICUMSA GS2/3-47
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Cultures pures de <i>Salmonella</i> spp	<i>Salmonella</i> spp	Sérotypie	FD CEN ISO/TR 6579-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp	Dénombrement par technique miniaturisée NPP	XP CEN ISO/TS 6579-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELISA) TRANSIA™ PLATE <i>Salmonella</i> GOLD	TRA 02/08-03/01
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp	Enrichissement avec le supplément TAG 24 et recherche par réaction immuno-enzymatique (ELISA) TRANSIA™ PLATE <i>Salmonella</i> GOLD	TRA 02/09-07/07



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Salmonella</i> II	BRD 07/06-07/04
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS <i>Salmonella</i> (simple voie)	BIO 12/10-09/02
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS <i>Salmonella</i> (double voie)	BIO 12/01-04/94
Tous produits d'alimentation et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS EASY <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05
Tous produits d'alimentation humaine animale et échantillons de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>Salmonella</i>	BIO 12/32-10/11
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production (hors production primaire)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR GENE-UP® <i>Salmonella</i>	BIO 12/38-06/16
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de surface d'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par milieu chromogénique SALMA™ One Day	BIO 12/41-03/17
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR BAX™ <i>Salmonella</i> (automatisé)	QUA 18/3-11/02



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine à l'exclusion des poudres de lait, alimentation des animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR en temps réel BAX® System Real-time PCR Assay for <i>Salmonella</i> spp	QUA 18/08-03/15
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp (mobile)	Recherche par milieu de culture SMS	AES 10/4-05/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp (mobile)	Recherche sur milieu gélosé SESAME <i>Salmonella</i> Test	BKR 23/04-12/07
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR GeneDisc <i>Salmonella</i> spp	GEN 25/05-11/08
Viandes crues de bœuf, produits prêts à réchauffer et prêts à consommer à base de viandes (incluant la viande de volaille), laits thermisés et produits laitiers à base de lait thermisé	<i>Salmonella</i> spp	Détection par Immunoséparation automatisée suivie d'un isolement des immunobilles sur géloses sélectives Pathatrix® Auto <i>Salmonella</i> spp kit linked to selective agar detection	ABI 29/06-11/13
Viandes crues de bœuf, produits prêts à réchauffer et prêts à consommer à base de viandes (incluant la viande de volaille), laits thermisés et produits laitiers à base de lait thermisé	<i>Salmonella</i> spp	Détection par immunoséparation automatisée suivie d'une PCR en temps réel Pathatrix® Auto <i>Salmonella</i> spp kit linked to MicroSEQ® <i>Salmonella</i> spp detection kit.	ABI 29/07-11/13
Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation animale, échantillons d'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp.	EGS 38/01-03/15
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELISA) RIDASCREEN® <i>Salmonella</i>	RBP 31/01-06/08



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR Assurance GDS <i>Salmonella</i>	TRA 02/12-01/09
Produits carnés, produits laitiers (sauf poudres de lait), ovoproduits, produits de la mer et végétaux (sauf produits secs)	<i>Salmonella</i> spp du groupe A (excepté <i>Salmonella</i> Paratyphi A) au groupe E	Recherche par réaction immuno-enzymatique sur bandelettes REVEAL 2.0 <i>Salmonella</i>	NEO 35/01 – 10/11
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELISA) SOLUS <i>Salmonella</i> ELISA	SOL 37/01-06/13
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific SureTect™ <i>Salmonella</i> species PCR Assay	UNI 03/07 - 11/13
Chocolat et produits à base de cacao	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp	Méthode validée AOAC 121501
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique TRANSIA™ PLATE <i>Listeria</i>	TRA 02/06-11/95
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par immuno-chromatographie (test Clearview OLRT) OXOID <i>Listeria</i> Rapid Test	UNI 03/02-04/95
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID' <i>Listeria</i> spp	BRD 07/12-12/06
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Listeria</i> (VIDAS LIS)	BIO 12/02-06/94
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>Listeria</i> (LPT)	BIO 12/33-05/12
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Listeria</i> spp.	BRD 07/13-05/07



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR BAX™ Assay Genus <i>Listeria</i> 24E (automatisé)	QUA 18/06-07/08
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel BAX® System Real-time PCR Assay Genus <i>Listeria</i>	QUA 18/09-01/19
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par biologie moléculaire ANSR® for <i>Listeria</i>	NEO 35/03-01/16
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID'L. mono	BRD 07/04-09/98
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Listeria</i> Duo	BIO 12/18-03/06
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel GeneDisc LISTERIA DUO®	GEN 25/07-07/10
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Listeria monocytogenes</i> II	BRD 07/10-04/05
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par test d'hybridation moléculaire ACCUPROBE <i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/4-02/95
Tous produits d'alimentation humaine (sauf produits crus) et prélèvements de l'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Etape d'enrichissement à 30°C Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2	BIO 12/09-07/02
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Etape d'enrichissement à 30°C ou 37°C Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2	BIO 12/11-03/04
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Listeria monocytogenes</i> XPRESS (LMX)	BIO 12/27-02/10
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine (hors fromage de type "cantal et salers") et prélèvements de l'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par hybridation de sondes nucléiques en phases solides LUMIPROBE 24 <i>Listeria monocytogenes</i>	EUR 15/03-12/05
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique TRANSIA PLATE <i>Listeria monocytogenes</i>	TRA 02/11-03/08
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par enrichissement sur bouillon spécifique et isolement sur milieu chromogénique BRILLIANCE™ <i>Listeria</i> (<i>Listeria</i> Precis™)	UNI 03/04-04/05
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR BAX™ Assay <i>Listeria monocytogenes</i> 24E (automatisé)	QUA 18/05-07/08
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche sur milieu chromogénique AL Recherche	BRD 07/16-01/09
Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche sur milieu chromogénique chromID™ L mono	BIO 12/31-05/11
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific Sure™ Tect™ <i>Listeria monocytogenes</i> species PCR Assay	UNI 03/08 – 11/13
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par biologie moléculaire ANSR® for <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	NEO 35/04-03/16
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria</i> Multiplex.	EGS 38/05-03/17
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria</i> spp	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria</i> pp	EGS 38/02-01/17
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria monocytogenes</i>	EGS 38/03-01/17



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR GENE-UP® <i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/40 – 11/16
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria</i> spp (à l'exception de <i>Listeria grayi</i>)	Recherche par PCR GENE-UP® <i>Listeria</i> spp	BIO 12/39 – 09/16
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu gélosé chromogénique AL	BRD 07/17-01/09
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par enrichissement sur bouillon spécifique et isolement sur milieu chromogénique BRILLIANCE™ <i>Listeria</i> (<i>Listeria</i> Precis™)	UNI 03/05-09/06
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C sur milieu milieu chromogénique chromID™ L mono	2010 LR35 Méthode certifiée par Microval
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID' L. mono	BRD 07/05-09/01
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Identification d'espèce	NF EN ISO 10272-1



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits carnés, viandes de volaille et échantillons de l'environnement de production	<i>Campylobacter</i> thermotolérants	Dénombrement des colonies thermotolérantes sur milieu sélectif chromogénique Rapid <i>Campylobacter</i>	BRD 07/25-01/14
Produits carnés de volailles	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41.5°C sur milieu sélectif Oxoid™	2008LR12 Méthode certifiée par MICROVAL
Viandes, Volailles et prélèvement de d'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement par la méthode <i>CampyFood</i> ID Agar	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits carnés et prélèvement de l'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® CAM	BIO 12/29-05/10
Produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements d'environnement pour la production et la distribution d'aliments	<i>Shigella</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF ISO 21567
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, et aux échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manipulation de denrées alimentaires	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 21872-1
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, et aux échantillons d'environnement prélevés dans la zone de production et de traitement des produits alimentaires	<i>Vibrio</i> spp potentiellement entéropathogènes autres que <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	ISO/TS 21872-2
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-401
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-408
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF ISO 11289



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF V08-409
Viandes et produits à base de viande	pH	Potentiométrie	NF V04-408
Produits alimentaires de consommation humaine et des aliments pour animaux	Activité de l'eau	Hygrométrie (principe du point de rosée)	NF ISO 21807
Beurre, lait écrémé en poudre, caséine et caséinates	Coliformes	Dénombrement à 30°C et recherche par technique NPP	Règlement CE 273/2008 - Annexe X
Poudres de lait, caséines et/ou caséinates (ou mélange des deux)	<i>Salmonella</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	DQ/SVHA/N84/N°8099 DQ/SVHA/N84/N°8116 (Méthode BAM-FDA)
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1 - Règlement EC 1688/2005 annexe II (Sampling rules applicable to meat or minced meat from poultry when intended for Finland and Sweden)

Portée flexible FLEX 1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

#AGRO-ALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage / Prélèvement* (Prélèvements d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes	NF EN ISO 18593
Produits agroalimentaires	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	XP CEN ISO/TS 17728
Carcasses de boucherie	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface de carcasse	NF EN ISO 17604
Carcasses de volailles	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface de carcasse	NF EN ISO 17604

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les prélèvements en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

* Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités dans sa portée.



4. PORTEE FLEXIBLE FLEX2

Dans le domaine de la microbiologie de la chaîne alimentaire, la flexibilité ne peut être demandée que pour des méthodes certifiées de même principe. Le laboratoire veillera aussi au domaine d'application des méthodes sélectionnées.

De plus, les méthodes de confirmation spécifiques d'une méthode certifiée ne peuvent être appliquées à une autre sauf si le fournisseur l'autorise.

Les méthodes de confirmation doivent être identiques à la méthode de référence (sous réserve d'être accrédité sur la/les méthode(s) de référence correspondante(s)) ou s'appuyer sur une méthode certifiée pour laquelle le laboratoire est déjà accrédité et autorisée par le fournisseur.

Cas des techniques NPP associées à la lecture automatisée, la flexibilité est envisageable sur le microorganisme dénombré car le principe de lecture est fixé par l'appareillage (lecture automatisée).

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application)	<i>Microorganismes</i>	Dénombrement par technique NPP associé à une lecture automatisée «TEMPO»

Portée flexible FLEX 2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée*

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et les échantillons de l'environnement de production	Flore mésophile aérobie revivifiable	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC	BIO 12/15-09/05
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
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05
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

*La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Cas des réactions ELFA (Enzyme Linked Fluorescence Assay) lecture par système automatisé. La flexibilité est envisageable sur le microorganisme recherché car le principe de lecture est fixé par l'appareillage.

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application)	<i>Microorganismes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé «VIDAS»

Portée flexible FLEX 2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée*

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits carnés crus, végétaux crus, lait cru, produits laitiers à base de lait cru et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Escherichia coli</i> O157	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>E.coli</i> O157 including H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
Tous produits d'alimentation et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS EASY <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05
Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Listeria</i> (VIDAS LIS)	BIO 12/02-06/94



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Étape d'enrichissement à 37°C Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2	BIO 12/11-03/04
Produits carnés et prélèvement de l'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® CAM	BIO 12/29-05/10

*La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Cas des milieux chromogènes. La flexibilité est éventuellement envisageable pour un microorganisme donné si le principe des milieux est le même (exemple : même chromogène) et si la technique d'ensemencement est similaire.

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique Agar selon Ottaviani Agosti

Portée flexible FLEX 2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée*

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu gélosé chromogénique AL	BRD 07/17-01/09
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement en 24h à 48h par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07

*La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par milieu chromogénique selon le principe de détection par C8 estérase

Portée flexible FLEX 2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée*

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05

*La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Cas des méthodes PCR. La flexibilité est envisageable sur le microorganisme recherché car le principe de détection est fixé par les amorces, les sondes et l'appareillage.

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS/ Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agro-alimentaire (selon le domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par méthode PCR automatisé Système BAX - Méthode en simple caractéristique recherchée

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



Portée détaillée*

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes crues, lait cru, fruits, végétaux, et plats cuisinés	<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Recherche par PCR BAX® E.coli O157:H7 MP (automatisé)	QUA 18/04-03/08
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR BAX™ Salmonella (automatisé)	QUA 18/03-11/02
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR BAX™ Assay Listeria monocytogenes 24E (automatisé)	QUA 18/05-07/08

* La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agro-alimentaire (selon le domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par méthode PCR automatisé Système BACGene

Portée flexible FLEX 2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée*

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria</i> spp	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria</i> spp	EGS 38/02-01/17
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria monocytogenes</i>	EGS 38/03-01/17
Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation animale, échantillons d'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp.	EGS 38/01-03/15

* La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires



Portée générale

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par méthode PCR automatisé GENE-UP®

Portée flexible FLEX 2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée*

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes crues, viandes fermentées et charcuterie, végétaux, lait et produits laitiers et prélèvements d'environnements	<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Recherche par PCR GENE-UP® <i>E. coli</i> O157 :H7	2015LR59 Méthode certifiée par Microval
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production	<i>Salmonella spp</i>	Recherche par PCR GENE-UP® <i>Salmonella</i>	BIO 12/38-06/16
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR GENE-UP® <i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/40 – 11/16

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.