

## CATALOGUE ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

|  |   |
|--|---|
| Analyse de biberon                                 | Selon règlement 1441 du 5 Décembre 2007 |
| Anaérobies 25°C                                    | Méthode interne                         |
| Anaérobies sulfito-réducteurs 37°C                 | NF ISO 15123                            |
| Bacillus cereus                                    | NF EN ISO 7932                          |
| Bactéries lactiques mésophiles 30°C                | NF ISO 15214                            |
| Bactéries lactiques 25°C (viande)                  | NF V 04-503                             |
| Bactéries sulfito-réductrices                      | NF ISO 15213                            |
| Bactéries sulfito-réductrices- 46°C                | NF V 08-061                             |
| Bifidobactérium                                    | Méthode interne                         |
| Brochothrix thermosphacta                          | NF V 04 505                             |
| Campylobacter*                                     | NF ISO 10272                            |
| Clostridium perfringens                            | NF EN ISO 7937                          |
| Coliformes 30 °C                                   | NF V 08-050                             |
| Coliformes 35°ou 37°C                              | NF ISO 4832                             |
| Coliformes thermotolérants                         | NF V 08 060                             |
| Cronobacter (Enterobacter sakazakii)               | ISO/TS22964                             |
| Entérobactéries 30°C                               | NF V 08-054                             |
| Entérobactéries 30°C ou 37°C                       | NF ISO 21528-2                          |
| Entérotoxine staphylococcique*                     | ELISA                                   |
| Escherichia coli                                   | AES10/06-01/08                          |
| Escherichia coli bêta-glucuronidase positive       | NF ISO 16649-2                          |
| Escherichia coli O 157:H7                          | NF EN ISO 16654                         |
| Identification d'une bactérie*                     | Biologie moléculaire                    |
| Identification de levure*                          | Biologie moléculaire                    |
| Identification d'une colonie de Moisissure*        | Biologie moléculaire                    |
| Lactobacillus bulgaricus                           | ISO 7889                                |
| Levures et moisissures                             | NF V 08-059                             |
| Levures et Moisissures osmophiles                  | NF V 08-036                             |
| Levures et moisissures osmophiles                  | NF ISO 21527                            |
| Listeria (dénombrement et confirmation)            | NF EN ISO 11290-2-Amendement 1          |
| Listeria monocytogenes (recherche et dénombrement) | AES 10/03-09-00 / 10/05-09/06           |
| Listeria monocytogenes (recherche)                 | NF EN ISO 11290-1 Amendement 1          |
| Listeria monocytogenes(dénombrement)               | AES 10/05-09/06                         |
| Listeria monocytogenes(recherche)                  | AES 10/03-09/00                         |



|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Microorganismes aérobie 55°C                    | Méthode interne                      |
| Microorganismes aérobies 25°C                   | NF V 04-506                          |
| Microorganismes aérobies 30°C                   | NF EN ISO 4833                       |
| Microorganismes anaérobies 55°C                 | Méthode interne                      |
| Microorganismes anaérobies 25°C                 | Méthode interne                      |
| Microorganismes anaérobies 30°C                 | Méthode interne                      |
| Pseudomonas                                     | NF V 04 504                          |
| Ratio Flore totale/flore lactique               | Calcul                               |
| Salmonella dans 25 g (Exp)                      | NF EN ISO 6579                       |
| Salmonella Recherche dans 25g                   | RBP 31/01-06/08                      |
| Salmonelles dans 125 g                          | RBP 31/01-06/08                      |
| Shigella* (recherche)                           | NF ISO 21567                         |
| Staphylococcus aureus                           | FIL 145 A                            |
| Staphylococcus aureus                           | NF EN ISO 6888-1 et NF EN ISO 6888-2 |
| Staphylococcus aureus-Recherche                 | NF EN ISO 6888-3                     |
| Staphylocoque coagulase positive                | NF V 08-057-1                        |
| Streptococcus thermophilus                      | ISO 7889                             |
| Vibrio parahaemolyticus et cholerae (Recherche) | XP ISO/TS 21872-1                    |

### Analyses d'eau

|  |                  |
|--|------------------|
| Analyse Eau de bassin de piscine                                   |                  |
| Analyse Eau de distribution (type fontaine réfrigérée ou Glaçons)  |                  |
| Analyse Eau de distribution D1                                     |                  |
| Analyse de Boisson de Distributeur selon GBPH                      |                  |
| ASR 37°C (spores) eau  | NF EN 26461-2    |
| Entérocoques   | NF EN ISO 7899-2 |
| Escherichia coli   | NF EN ISO 9308-1 |
| Escherichia coli (NPP)(eaux douces, eaux résiduelles,eaux salines) | NF EN ISO 9308-3 |
| Legionella (Dénombrement et confirmation)                          | NF T 90 431      |
| Legionella (identification)  | ISHA/ LEG F A    |
| Micro-organismes revivifiables 22°C                                | NF EN ISO 6222   |
| Micro-organismes revivifiables 36°C                                | NF EN ISO 6222   |
| Pseudomonas aeruginosa   | NF EN ISO 16266  |
| Spores de microorganismes anaérobies sulfito-réducteur             | NF EN 24641-2    |
| Salmonella (eau - recherche)                                       | ISO 19250        |
| Staphylocoques pathogènes (eau)                                    | XP T 90-412      |

Paramètres physico-chimiques liés à l'analyse de legionella \*



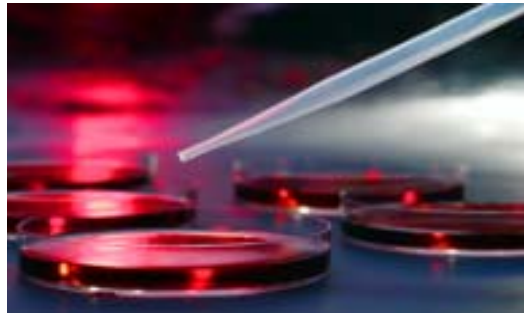
### Analyses d'environnement

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Aérocontamination boîte ouverte  | Méthode interne |
| Contrôle surface (boîte contact) | Méthode interne |
| Contrôle surface (Lame gélosée)  | Méthode interne |
| Contrôle par éponge              | Méthode interne |

### Autres prestations

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Evaluation hygiène (30 minutes) | Nous consulter |
| Audit hygiène (de 1 H à 3H30)   | Nous consulter |
| Prélèvement en urgence          | Nous consulter |
| Prélèvement / Déplacement       | Nous consulter |

\* Analyses sous-traitées



Notre laboratoire est accrédité par le COFRAC (1.1759)-Cf. annexe technique en vigueur ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))