

CATALOGUE DE PRESTATIONS

ANNEE : 2017

Date de mise à jour : 21/03/2017

EPO1/4	Version : 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-------------	---------------------------------

Contacts : ☎ 261 20 22 412 72

Contacts, accueil clientèle

- * Vero RAMIANDRASOA
- * Relation clientèle, formation vero@pasteur.mg
- * Doris RAVELONIAINA, accueil-secrétariat, doris@pasteur.mg

Contacts, laboratoire

- * Chef de Service
- * Alexandra BASTARAUD
- * Directeur de laboratoire, abastaraud@pasteur.mg
- * Jackson MAHAZOSAOTRA
- * Responsable technique microbiologie, mjackson@pasteur.mg
- * Andrianina RABENORO,
- * Responsable technique chimie, rabenoro.andrianina@pasteur.mg
- * Lantsoa Zoé RAHARINIVO
- * Responsable Qualité, lanto@pasteur.mg
- * Bienaimé Emilson RAFANOMEZANTSOA
- * Surveillant, bienai@pasteur.mg

SOMMAIRE

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX	04
ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUE DES EAUX	19
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES	27

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX

Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation

SOMMAIRE

EAU NON TRAITEE	
Eau non traitée pour consommation (puits, forage, source.....)	6
Eau superficielle non destinée à la consommation (ruisseau, rivière, lac , source)	7
EAU TRAITEE	
Eau traitée destinée à la consommation (particulier) (JIRAMA, glace hydrique, eau traitée en individuel)	8
Eau traitée destinée à la consommation (collectivité/industrielle) (eau de distribution traitée, glace hydrique)	9
EAU DESTINEE EMBOUTEILLEE OU DESTINE A L'ETRE	
Eau à l'émergence (à conditionner)	10
Eau Conditionnée	11
EAU DE BAIGNADE	
Eau de Piscine	12
Eau de baignade (eau superficielle douce et marine)	13
EAU USEE/EAU RESIDUAIRE	14
EAU UTILISEE DANS LES ETABLISSEMENTS DE SANTE	
Eau thermale et bassin de rééducation	15
Eau d'Hémodialyse	16
EAU SOUMISE A LA SURVEILLANCE DES LEGIONELLES	
Eau chaude sanitaire	17
Eau de tours aéroréfrigérantes (TAR)	18

Eau non traitée pour consommation (puits, forage, source.....)

Limites de qualité selon le décret du MEM N° 2004-635 du 15 Juin 2004, Madagascar

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
*Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Eau superficielle non destinée à la consommation (ruisseau, rivière, lac , source)

Critères selon le code de la Santé publique, Code de l'Environnement, décret n°2011-1239 du 04 octobre 2011, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
*Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/04-02/15	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Eau traitée destinée à la consommation (particulier) (JIRAMA, glace hydrique, eau traitée en individuel)

Limites de qualité selon le décret du MEM N° 2004-635 du 15 Juin 2004, Madagascar

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 10mg
* Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs n/100ml	NF EN 26461-2	
*Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Eau traitée destinée à la consommation (collectivité/industrielle) (eau de distribution traitée, glace hydrique)

Limites et références de qualité selon l'arrêté du 11 janvier 2007, modifié par l'arrêté du 24 décembre 2015, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 10mg
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	
* Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs n/100ml	NF EN 26461-2	
*Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse d'eau embouteillée ou destinée à l'être : Eau à l'émergence (à conditionner)

Limites et références de qualité selon l'arrêté du 14 mars 2007, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	Flacon 1000 ml plastique stérile sans thiosulfate
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/250 ml	NF EN ISO 9308-1	
* Spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs n/50ml	NF EN 26461-2	
* Entérocoques intestinaux n/250 ml	NF EN ISO 7899-2	
* <i>Pseudomonas aeruginosa</i> n/250 ml	NF EN ISO 16266	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse d'eau embouteillée ou destinée à l'être : Eau Conditionnée

Limites et références de qualité selon l'arrêté du 14 mars 2007, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage	Frais flaconnage (Ar)
* Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	2 échantillons (d'au moins 1 000ml) distincts pour une analyse	Conditionnement de vente
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/250 ml	NF EN ISO 9308-1		
* Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs n/50ml	NF EN 26461-2		
* Entérocoques intestinaux n/250 ml	NF EN ISO 7899-2		
* <i>Pseudomonas aeruginosa</i> n/250 ml	NF EN ISO 16266		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse Eau de Piscine

Critères selon l'arrêté du 18 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 07 avril 1981 modifié, fixant les dispositions applicables aux piscines, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* Micro-organismes revivifiables à 36°C n/ml	NF EN ISO 6222	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 60mg
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/100 ml	NF EN ISO 9308-1	
* Staphylocoques pathogènes n/100ml	NF T 90-412	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Eau de baignade (eau superficielle douce et marine)

Critères selon le code de la Santé publique, Code de l'Environnement, décret n°2011-1239 du 04 octobre 2011, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* <i>Escherichia coli</i> npp / 100 ml	NF EN ISO 9308-3	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
* Entérocoques intestinaux npp /100 ml	NF EN ISO 7899-1	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse Eau usée/Eau résiduaire

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* <i>Escherichia coli</i> npp / 100 ml	NF EN ISO 9308-3	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
* Entérocoques intestinaux npp /100 ml	NF EN ISO 7899-1	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse Eau thermale et bassin de rééducation

Critère selon le guide technique DHOS et DGS – L'eau dans les Etablissements de santé, 2005; Arrêté du 1^{er} février 2010, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* Micro-organismes revivifiables à 36°C n/ml	NF EN ISO 6222	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 10mg + Flacon 1000 ml plastique stérile avec thiosulfate 20mg
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/100 ml	NF EN ISO 9308-1	
* Staphylocoques pathogènes n/100ml	NF T 90-412	
* <i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	
* <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NF EN ISO 16266	

Note : Un surcoût de 315 000 Ar est appliqué en cas de résultats positifs pour la recherche de *Legionella* (agglutination latex)

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse Eau d'Hémodialyse

Critère selon la Monographie de la pharmacopée européenne, décret 2002-1198 du 23 septembre 2002, République française

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* Micro-organismes revivifiables à 36°C et 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	Flacon 1000 ml plastique stérile sans thiosulfate
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/100 ml	NF EN ISO 9308-1	
* Staphylocoques pathogènes n/100ml	NF T 90-412	
* Entérocoques intestinaux n/100ml	NF EN ISO 7899-2	
* <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NF EN ISO 16266	
* Spores des micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs n/100 ml	NF EN 26461-2	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse Eau chaude sanitaire

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* <i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	Flacon 1000 ml plastique stérile avec thiosulfate 20mg

Note : Un surcoût de 315 000 Ar est appliqué en cas de résultats positifs pour la recherche de Legionella (agglutination latex)

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analyse Eau de tours aéroréfrigérantes (TAR)

Paramètre	Méthode	Flaconnage
* <i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	Flacon 1000 ml plastique stérile avec thiosulfate 20mg

Note : Un surcoût de 315 000 Ar est appliqué en cas de résultats positifs pour la recherche de Legionella (agglutination latex)

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUE DES EAUX

Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation

SOMMAIRE

MESURES DE TERRAIN	
Contexte environnemental et équilibre carbo-calcique	21
Résiduel de désinfection	21
ANALYSE AU LABORATOIRE	
Caractéristiques organoleptiques	22
Equilibre calco-carbonique	22
Minéralisation	23
Paramètres azotés	23
Paramètres phosphatés	24
Fer et magnésium	24
Oligo-éléments et micropolluants minéraux	25
Eaux résiduaires	26

Mesures de terrain : Contexte environnemental et équilibre carbo-calcique

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Température	Méthode interne	-
pH	NF EN ISO 10523	

Mesures de terrain: Résiduel de désinfection

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Chlore libre	NF EN ISO 7393-2	-
Chlore total	NF EN ISO 7393-2	

Analyse au laboratoire : Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Couleur	NF EN ISO 7887 Méthode C/D	Flacon 500 ml plastique sans thiosulfate
Odeur	Qualitative	
Saveur	Qualitative	
Turbidité	NF EN ISO 7027	

Analyse laboratoire : Equilibre calco-carbonique

Paramètre	Méthode	Flaconnage
pH	NF EN ISO 10523	Flacon 500 ml plastique sans thiosulfate
Titre alcalimétrique	NF EN ISO 9963-1	
Titre alcalimétrique complet	NF EN ISO 9963-1	

Analyse laboratoire : Minéralisation

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Conductivité électrique	NF EN 27888	Flacon 500 ml plastique sans thiosulfate
Dureté calcique ou dureté totale	NF T90-003	
Sels dissous (TDS)	NF T 90-111	

Analyse laboratoire : Paramètres azotés

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Nitrite	NF EN 26777	Flacon 500 ml plastique sans thiosulfate
Nitrate	Spectrométrie visible	
Ammonium	NF T 90-015-2	
Azote total	Calcul	
Azote Kjeldahl	NF EN 25663	

Analyse laboratoire : Paramètres phosphatés

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Orthophosphate	Spectrométrie visible	Flacon 500 ml plastique sans thiosulfate
Phosphore total	NF EN ISO 6878	

Analyse laboratoire : Fer et magnésium

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Fer	Spectrométrie visible	Flacon 500 ml plastique sans thiosulfate
Magnésium	Spectrométrie visible	

Analyse laboratoire : oligo-éléments et micropolluants minéraux

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Zinc	Spectrométrie visible	Flacon 500 ml plastique sans thiosulfate
Nickel	Spectrométrie visible	
Aluminium	Spectrométrie visible	
Arsenic	colorimétrie	
Cuivre	Spectrométrie visible	
Fluorure	Spectrométrie visible	
Bore	Spectrométrie visible	
Molybdate	Spectrométrie visible	
Manganèse	Spectrométrie visible	
Magnésium	Spectrométrie visible	
Potassium	Spectrométrie visible	

Analyse laboratoire : Eaux résiduaires

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Phosphore total	NF EN ISO 6878	Flacon 1000 ml plastique sans thiosulfate
Demande chimique en oxygène (DCO)	NF T90-101	
Demande biochimique en oxygène DBO	NF EN 1899-1/NF EN 1899-2	
Matières en suspension	NF EN 872	

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Restauration commerciale

Critère de qualité selon l'Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

SOMMAIRE

VIANDE DE BOUCHERIE, PRODUITS CARNES CRUS	
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	30
PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, non décoquillés ou décortiqués	31
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, décoquillés ou décortiqués	31
PRODUITS DE CHARCUTERIE CRUS	
Charcuteries crues à consommer en l'état ou entrées à base de charcuteries crues	32
PRODUITS DE CHARCUTERIE CUIITS	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites	32
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites (pour les produits à base de féculents, type quenelles, boudins blancs, pâtés en croûte)	32
PLATS CUISINES	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	33
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	33
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (féculent + produit carné)	33
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale	34
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	34
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, avec présence d'ingrédient non cuit (Ex fromage râpés) + féculent + produit carné	34
SANDWICHES ET PANINI (AVEC OU SANS CRUDITES)	
Ne contenant ni charcuterie crue, ni fromage au lait cru	35
Avec charcuterie crue sans fromage au lait cru	35
Avec fromage au lait cru	35
ENTREES FROIDES	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	36
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	36
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (féculent + viande)	36
Avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	37
Avec crudité (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	37
Avec crudité + féculent +produit carné	37
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	38
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	38
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités +	38

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

produit carné+ féculent	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	39
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	39
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités + produit carné+ féculent	39
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage) : produit à base de féculents ou riche en amidon (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille, quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	40
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage)	40
DIVERS PRODUITS TRAITEURS, ENTREES	
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Sans ingrédients non cuits (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	41
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Sans ingrédients non cuits (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	41
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Sans ingrédients non cuits + amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	41
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	42
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	42
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...), Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé+ amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	42
Steaks hachés mi- cuits ou marqués	43
PATISSERIES – DESSERTS	
Pâtisseries et autres desserts, Sans crème chantilly si présence de fruits sec (noisettes, amandes...), de fruits rouges, Dessert à base de riz ou semoule cuit au lait	43
Pâtisseries et autres desserts, Sans crème chantilly	43
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Sans crème chantilly	44
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Avec crème chantilly	44
FROMAGES	
Fromage au lait cru	45
Fromages affinés au lait pasteurisé	45
Fromages affinés au lait thermisé	45
Fromages non affinés au lait pasteurisé	45

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Viande de boucherie, produits carnés crus

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005 / Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

Produits de la pêche et coquillage

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, non décoquillés ou décortiqués	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, décoquillés ou décortiqués	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

Produits de charcuterie

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Charcuteries crues à consommer en l'état ou entrées à base de charcuteries crues	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites (pour les produits à base de féculents, type quenelles, boudins blancs, pâtés en croûte)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Plats cuisinés

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids			
Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Sans fromage ni ingrédient non cuit (si féculent + produit carné)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Plats cuisinés

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids			
Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) : (produits à base de féculents type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) (Si féculent + produit carné)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Sandwiches

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Sandwiches et panini (avec ou sans crudités)			
Ne contenant ni charcuterie crue, ni fromage au lait cru	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec charcuterie crue sans fromage au lait cru	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec fromage au lait cru	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Entrées froides sans crudités

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Entrées froides			
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités si féculent + viande	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Entrées froides avec crudités

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec crudité (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec crudité + féculent +produit carné	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Entrées froides

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités + produit carné+ féculent	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Entrées froides

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités + produit carné+ féculent	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05		

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage) : produit à base de féculents ou riche en amidon (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille, quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Divers produits traiteurs, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...)			
Sans ingrédients non cuits (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Sans ingrédients non cuits (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croustille)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Sans ingrédients non cuits + amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Divers produits traiteurs, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...)			
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé + amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Divers produits traiteurs, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Steaks hachés mi- cuits ou marqués	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Pâtisseries – desserts

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Pâtisseries et autres desserts			
Sans crème chantilly si présence de fruits sec (noisettes, amandes...), de fruits rouges, Dessert à base de riz ou semoule cuit au lait	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Sans crème chantilly	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Sans crème chantilly	Flore lactique	NF ISO 15214	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Avec crème chantilly	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

Fromages

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Fromage au lait cru	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Fromages affinés au lait pasteurisé	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Fromages affinés au lait thermisé	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Restauration collective

Critère de qualité selon l’Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

Les déclarations de conformité sont couvertes par l’accréditation si l’ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l’accréditation

EPO1/4	Version 9	Date d’application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

SOMMAIRE

PRODUITS DE CHARCUTERIE CRUS	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	48
PRODUITS DE CHARCUTERIE CUITS	
Charcuteries cuites	48
PLATS CUISINES, SAUCES	
Non manipulés après cuisson (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	49
Non manipulés après cuisson (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	49
Non manipulés après cuisson (+ féculent + viande)	49
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	49
Manipulés après cuisson: tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	49
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (+ féculent + viande)	49
Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omelettes, œufs au plat...)	50
ENTREES FROIDES	
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	50
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	50
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	50
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	51
Sans produits carnés (riches en amidon : semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	51
Sans produits carnés (avec peu d'amidon)	51
DIVERS PRODUITS TRAITEURS, ENTREES...	
Steaks hachés non cuits à cœur	52
PÂTISSERIES, DESSERTS	
Pâtisseries non cuites	52
Pâtisseries à base de crème pâtissière, crèmes au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	52
PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	53
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	53

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits de charcuterie

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits de charcuterie crus			
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits de charcuterie cuites			
Charcuteries cuites	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Plats cuisinés, sauces

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Non manipulés après cuisson (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
Non manipulés après cuisson (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
Non manipulés après cuisson (+ féculent + viande)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
Manipulés après cuisson: tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (+ féculent + viande)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omelettes, œufs au plat...)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Entrées froides

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute, semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Entrées froides

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
Sans produits carnés (riches en amidon : semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
Sans produits carnés (avec peu d'amidon)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Divers produits traiteurs, entrées...

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Steaks hachés non cuits à cœur	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Pâtisseries, desserts

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Pâtisseries non cuites	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Pâtisseries à base de crème pâtissière, crèmes au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits végétaux crus (fruits et légumes)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Grande et moyenne surface – Mise en vente

Critère de qualité selon l’Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

Les déclarations de conformité sont couvertes par l’accreditation si l’ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l’accreditation

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

SOMMAIRE

BOUCHERIE	
Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces (non emballées ou sous film perméable de vente), Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	57
Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) destinées à être consommées après cuisson, Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	57
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	57
Abats de boucheries crus	57
VOLAILLES ET LAPINS CRU(E)S	
Volailles et lapins entiers crus, découpes crues avec peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues AVEC PEAU	58
Découpes crues sans peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues SANS PEAU	58
Abats crus	58
PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE	
Céphalopodes crus frais ou surgelés	59
Filets et autres morceaux de poissons crus frais ou surgelés	59
Préparations crues à base de filets de poissons hachés	59
Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)	59
Poissons fumés type saumons, truites thons, anguilles, flétans fumés	59
CHARCUTERIES CRUES	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	60
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	60
CHARCUTERIES CUITES	
Charcuteries cuites	60
PLATS CUISINES	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre)	61
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	61
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	61
DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES	
Produits traiteurs vendus froids	62
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	62
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit	62
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	62
Charcuteries de poisson (terrines de poisson, rillettes de poisson)	63
PATISSERIES, DESSERT	
Pâtisseries non cuites	63
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	63
FROMAGES	
Fromage au lait cru	64
Fromages affinés au lait pasteurisé	64
Fromages affinés au lait thermisé	64
Fromages non affinés au lait pasteurisé	64

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	64
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	64
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	64

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Viande de boucherie, produits carnés crus

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces (non emballées ou sous film perméable de vente)			
Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	
Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) destinées à être consommées après cuisson			
Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
Abats de boucheries crues	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005 / Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Viandes de volaille et de lapin crues

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Volailles et lapins entiers crus, découpes crues avec peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues AVEC PEAU	<i>Pseudomonas</i>	NF V 04-504	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	
Découpes crues sans peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues SANS PEAU	<i>Pseudomonas</i>	NF V 04-504	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	
Abats crus	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits de la pêche et coquillage

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Céphalopodes crus frais ou surgelés	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
Filets et autres morceaux de poissons crus frais ou surgelés	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
Préparations crues à base de filets de poissons hachés	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
Poissons fumés type saumons, truites thons, anguilles, flétans fumés	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Produits de charcuterie

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAÉ

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits de charcuterie crus			
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	
Produits de charcuterie cuits			
Charcuteries cuites	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Plats cuisinés

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Divers produits traiteur, entrées

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits traiteurs vendus froids	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05		
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit	* <i>Escherichia coli</i> β - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	* <i>Escherichia coli</i> β - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Divers produits traiteur, entrées

Page 62 sur 81

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Charcuteries de poisson (terrines de poisson, rillettes de poisson)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Pâtisseries, dessert

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Pâtisseries non cuites	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Fromages

EPO1/4	Version 9	Date d'application : 01/04/2017
--------	-----------	---------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Fromages affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
Fromages affinés au lait thermisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	

Produits végétaux crus (fruits et légumes)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique	NF ISO 15214	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

tère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Grande et moyenne surface – Fabrication

Critère de qualité selon l’Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

Les déclarations de conformité sont couvertes par l’accreditation si l’ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l’accreditation

SOMMAIRE

PRODUITS DE LA PÊCHE ET COQUILLAGE	
Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place, y compris crevettes (prêts à consommer)	67
PLATS CUISINES	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	68
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	68
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	68
DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES	
Produits traiteurs vendus froids	69
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	69
PÂTISSERIES, DESSERT	
Pâtisseries non cuites	69
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	69
PRODUITS VÉGÉTAUX CRUS (FRUITS ET LÉGUMES)	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	70
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	70
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	70

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits de la pêche et coquillage

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place, y compris crevettes (prêts à consommer)	*Microorganismes aérobies à 30° C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Plats cuisinés

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Entérobactéries	NF V08-054	
	* <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale) non issus de matières premières sous-vide ou ayant atteint 70°C à cœur	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Entérobactéries	NF V08-054	
	* <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Entérobactéries	NF V08-054	
	* <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Divers produits traiteur, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits traiteurs vendus froids	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Pâtisseries, dessert

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Flaconnage
Pâtisseries non cuites	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits végétaux crus (fruits et légumes)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique	NF ISO 15214	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
	*Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Produits fin fabrication dans l'atelier

Critère de qualité selon l'Afssa – Saisine n° 2007-SA-0174

Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation

SOMMAIRE

VIANDES DE VOLAILLE ET DE LAPIN CRUS (FRAICHE ET CONGELEES)	
Volailles et lapins, pièces entières et découpes avec peau	73
Découpes de lapin crues sans peau	73
Découpes de volaille crues sans peau	73
Volailles et lapins : produits à base de farces, saucisses, brochettes, farcis, hachés, paupiettes) et produits marinés	73
Charcuteries de volaille	73
Abats de volaille et lapins crus	73
PRODUITS A BASE DE VIANDE ET PRODUITS DE CHARCUTERIE	
Produits à base de viande crus, saucisses et chairs à saucisses	74
Produits de charcuterie crus à cuire type saucisse à cuire	74
Produits de charcuterie crus à consommer en l'état type saucisson sec	74
Produits à base de viande cuites	74
74Produits de charcuterie cuits type andouille, andouillette, boudin noir, gelée, pieds, rillettes, tripes	74
Charcuterie type pâtées, remanipulés après cuisson, produits en gelée, saucisses et saucissons cuits	74
PRODUITS LAITIERS - FROMAGE	
Laits de consommation stérilisés et UHT	75
Laits de consommation pasteurisés	75
Crèmes pasteurisées	75
Beurres pasteurisés	75
Beurres concentrés /MGLA	75
Yaourts et lait fermentés	75
Desserts lactés frais	75
Fromages au lait cru	75

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Viandes de volaille et de lapin crus

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Viandes de volaille et de lapin crus (fraîche et congelées)			
Volailles et lapins, pièces entières et découpes avec peau	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	
Découpes de lapin crues sans peau	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	
Découpes de volaille crues sans peau	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Volailles et lapins : produits à base de farces, saucisses, brochettes, farcis, hachés, paupiettes) et produits marinés <i>n=2, c=5</i>	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05	
Charcuteries de volaille	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	
	*Coliformes à 30°C	NF V08-050	
Abats de volaille et lapins crus	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits à base de viande et produits de charcuterie

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits à base de viande crus, saucisses et chairs à saucisses	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits de charcuterie crus à cuire type saucisse à cuire	*Entérobactéries	NF V08-054	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits de charcuterie crus à consommer en l'état type saucisson sec	*Entérobactéries	NF V08-054	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits à base de viande cuites	*Entérobactéries	NF V08-054	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	

Produits à base de viande et produits de charcuterie

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits de charcuterie cuits type andouille, andouillette, boudin noir, gelée, pieds, rillettes, tripes	*Entérobactéries	NF V08-054	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
Charcuterie type pâtées, remanipulés après cuisson, produits en gelée, saucisses et saucissons cuits	*Entérobactéries	NF V08-054	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	*ASR	NF ISO 15213	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits laitiers - Fromage

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Laits de consommation stérilisés et UHT	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Conditionnement de vente
Laits de consommation pasteurisés	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Conditionnement de vente
	*Entérobactéries	NF V08-054	
Crèmes pasteurisées	*Coliformes	NF V08-050	Conditionnement de vente
Beurres pasteurisés	*Coliformes	NF V08-050	Conditionnement de vente
Beurres concentrés /MGLA	*Coliformes	NF V08-050	Conditionnement de vente
Yaourts et lait fermentés	*Coliformes	NF V08-050	Conditionnement de vente
Desserts lactés frais	*Coliformes	NF V08-050	Conditionnement de vente
Fromages au lait cru	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Conditionnement de vente
	* <i>Staphylocoques à coagulase +</i>	NF EN ISO 6888-2	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05	

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Produits destinés à l'exportation

Critère de qualité selon le Règlement (CE) n° 1441/2007 du 05 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères applicables aux denrées alimentaires

Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation

SOMMAIRE

PRODUITS MIS SUR LE MARCHÉ (CRITERES DE SECURITE)	
DENREES ALIMENTAIRES PRETES A ETRE CONSOMMEES	
Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales précises	78
Denrées alimentaires prêtes à être consommées pouvant favoriser le développement de <i>L</i> ; <i>monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	78
Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas développement de <i>L</i> ; <i>monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	78
PRODUITS CARNES	
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	79
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	79
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	79
Viandes séparées mécaniquement	79
destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	79
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	79
LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	80
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	80
PRODUITS EN FIN DE PROCEDE DE FABRICATION (CRITERES D'HYGIENE)	
VIANDES ET PRODUITS A BASE DE VIANDE	
Viande hachée (durée de conservation >24h)	81
Viande hachée (durée de conservation <24h)	81
Viandes séparées mécaniquement	81
Préparations à base de viande	81
LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	81
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	81

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

PRODUITS MIS SUR LE MARCHÉ (CRITERES DE SECURITE)

Denrées alimentaires prêtes à être consommées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales précises <i>n=10 c=0</i>	<i>*Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04	Conditionnement de vente
Denrées alimentaires prêtes à être consommées pouvant favoriser le développement de <i>L ; monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales <i>n=5 c=0</i>	<i>*Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2	Conditionnement de vente
Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas développement de <i>L ; monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales <i>n=5 c=0</i>	<i>*Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2	Conditionnement de vente

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Produits carnés

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues <i>n=5 c=0</i>	<i>*Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites <i>n=5 c=0</i>	<i>*Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites <i>n=5 c=0</i>	<i>*Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente
Viandes séparées mécaniquement <i>n=5 c=0</i>	<i>*Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente
Produits à base e viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles <i>n=5 c=0</i>	<i>*Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits <i>n=5 c=0</i>	<i>*Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

Fruits et légumes

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés) n=5 c=0	* <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés) n=5 c=0	* <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Conditionnement de vente

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR – LHAE

PRODUITS EN FIN DE PROCEDE DE FABRICATION (CRITERES D'HYGIENE)

Viandes et produits à base de viande

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Viande hachée (durée de conservation >24h)	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
Viande hachée (durée de conservation <24h)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Viandes séparées mécaniquement	*Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	
Préparations à base de viande	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement

Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	* <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	Sachet plastique stérile pour prélèvement

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur www.cofrac.fr