

CATALOGUE DE PRESTATIONS ANALYTIQUES

ANNEE : 2018

EPO1/9	Version : 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-------------	-------------------------------

Le Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement (LHAE), est un laboratoire de **contrôle la qualité sanitaire de l'eau** et des **denrées alimentaires** destinées à la consommation humaine ou animale. Nous mettons deux sites (Antananarivo et Tamatave) à disposition des clients individuels, des acteurs intervenant dans le domaine de l'alimentation et des exploitants en eau (piscine, secteur minier, bâtiment, ONG ...) pour le suivi des intrants, produits intermédiaires, produits finis, eau d'adduction, eaux résiduaires ... en termes d'**analyses microbiologiques et physico-chimiques**. Nous nous tenons à votre disposition pour la **fourniture des consommables** nécessaires au transport des échantillons au laboratoire (flacons, sachets stériles, plaque eutectique, glacières...) et pour les questions sur le **logistique** d'acheminement des échantillons de Tamatave à Antananarivo. Pour le contrôle de la qualité sanitaire de l'eau dans les zones enclavées, nous avons la possibilité de nous déplacer avec une équipe et un **laboratoire mobile**.

Contacts ANTANANARIVO : ☎ 261 20 22 412 72

Accueil clientèle

Conseiller clientèle
RAMIANDRASOA Vero
vero@pasteur.mg
Poste 514

Accueil Secrétariat
RAVELOMANTSOA Volatiana
vola@pasteur.mg
Poste 512

Accueil Secrétariat
RAVELONIANA Doris
doris@pasteur.mg
Poste 509

Accueil laboratoire

Directeur de laboratoire
BASTARAUD Alexandra
abastaraud@pasteur.mg
Poste 501

Responsable technique en microbiologie
MAHAZOSAOTRA Jackson
mjackson@pasteur.mg
Poste 503

Responsable qualité
RAHARINIVO Lanto
lanto@pasteur.mg
Poste 512

Surveillant
RAFANOMEZANTSOA Bienaimé
bienai@pasteur.mg
Poste 504

Contacts TAMATAVE

Chargée de formation
HABERT Hélène
hhabert@pasteur.mg
034 02 540 01

Technicienne de Laboratoire
RAJAOMIARISOA Eliane
eliane@pasteur.mg
034 02 540 02

LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN MICROBIOLOGIE DES EAUX

Paramètre	Référence de la méthode
*Coliformes et coliformes thermotolérants en tubes NPP/100 ml	NF T 90-413
*Entérocoques intestinaux NPP /100 ml	NF EN ISO 7899-1
*Entérocoques intestinaux n/100 ml	NF EN ISO 7899-2
*Entérocoques intestinaux npp/100ml	IDX 33/03-10/13
*Entérocoques intestinaux npp/100ml	IDX 33/04 – 02/15
* <i>Escherichia coli</i> NPP/100ml	NF EN ISO 9308-3
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/100 ml	NF EN ISO 9308-1
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100ml	ISO 9308-2
* <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100ml	IDX 33/02 – 06/12
* <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>	NF T 90-431
*Micro-organismes revivifiables - 22°C n/ml	NF EN ISO 6222
*Micro-organismes revivifiables - 36°C n/ml	NF EN ISO 6222
* <i>Pseudomonas aeruginosa</i> n/250ml	NF EN ISO 16266
* <i>Salmonella</i> Absence ou présence / 1000 ml ou 5L	NF EN ISO 19250
*Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices et de <i>Clostridium sulfito-réducteurs</i>	NF T 90-415
*Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs n/100 ml	NF EN 26461-2
*Staphylocoques pathogènes n/100 ml	XP T 90-412
Test agglutination latex (résultats positifs en <i>L.spp</i> et <i>L. pneumophila</i>)	NF T 90-431

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

LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN PHYSICO-CHIMIE DE L'EAU

Paramètre	Référence de la méthode
*Alcalinité totale et composite	NF EN ISO 9963-1
Aluminium	Spectrométrie visible
*Ammonium	NF T 90-015-2
Arsenic	Colorimétrie
*Azote Kjeldahl	NF EN 25663
Azote total	Calcul
Bicarbonate	Calcul
Calcium	Spectrométrie visible
*Chlore libre et chlore totale	NF EN ISO 7393-2
Chrome hexavalent	Spectrométrie visible
*Dureté totale	NF T 90-003
*Conductivité électrique	NF EN 27 888
*Couleur	NF EN ISO 7887 – Méthode D
Cuivre	Spectrométrie visible
*DBO5 (échantillons non dilués)	NF EN 1899-2
DBO5 (avec apport d'alluthio-urée)	NF EN 1899-1
*DCO	NF T90-101
Fer	Spectrométrie visible
Fluor	Spectrométrie visible
*Oxydabilité permanganate	NF EN ISO 8467
Magnésium	Spectrométrie visible
Manganèse	Spectrométrie visible
*Matières en suspension (MES)	NF EN 872
Nickel	Spectrométrie visible
Nitrate	Spectrométrie visible
*Nitrite	NF EN 26777
*Oxygène dissous	NF EN 25814
*pH	NF EN ISO 10523
*Phosphore total/ Orthophosphates	NF EN ISO 6878
Potassium	Spectrométrie visible
*Sels dissous	NF T 90-111
*Silicate	NF T 90-007
Sulfates	Spectrométrie visible
Sulfites	Spectrométrie visible
Température	Méthode interne
*Turbidité	NF EN ISO 7027-1
Zinc	Spectrométrie visible

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

LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

Paramètre	Référence de la méthode
* <i>Bacillus cereus</i> présomptifs n/g	NF EN ISO 7932
*Bactéries sulfito-réductrices n/g	NF ISO 15213
* <i>Clostridium perfringens</i> n/g	NF EN ISO 7937
*Coliformes Présumées n/g	NF V08-050
*Coliformes thermotolérants n/g	NF V08-060
* <i>Cronobacter spp</i> (recherche/10g)	NF EN ISO 22964
*Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i> n/g	NF EN ISO 11290-2
*Entérobactéries présumées n/g	NF V08-054
* <i>Escherichia coli</i> – β – glucuronidase positive n/g	NF EN ISO 16649-2
*Levures et moisissures (produits à $aw \leq 0.95$) n/g	NF ISO 21527-2
*Levures et moisissures (produits à faibles aw) n/g	NF V08-036
*Levures et moisissures n/g	NF V08-059
*Levures et moisissures n/g(produits à $aw > 0.95$) n/g	NF ISO 21527-1
* <i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche / 25g)	NF EN ISO 11290-1
* <i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche / 25g)	BIO 12/11-03/04
*Micro-organismes revivifiables n/g	NF EN ISO 4833-1
* <i>Salmonella spp.</i> (recherche / 25g)	NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)
* <i>Salmonella spp.</i> (recherche / 25g)	BIO 12/16-09/05
*Staphylocoques à coagulase positive (Recherche)	NF EN ISO 6888-3
*Staphylocoques à coagulase positive n/g	NF EN ISO 6888-2
Bactéries lactiques	NF ISO 15214
Confirmation PCR (extraction+run)	Méthode interne
Entérobactérie (Recherche)	ISO 21528-1
<i>Escherichia coli</i> (recherche)	ISO 7251
<i>Vibrio</i> entéropathogènes (recherche/25g)	Méthode interne

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

— Méthode d'analyse prioritaire

— Méthode d'analyse utilisée en cas d'impossibilité d'utilisation de la méthode prioritaire

LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN DETECTION DE VIRUS DANS LES ALIMENTS

Paramètre	Référence de la méthode
Détection du virus de l'Hépatite A	Biologie moléculaire
Détection du Norovirus GI	Biologie moléculaire
Détection du Norovirus GII	Biologie moléculaire

LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN DIAGNOSTIC DE MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES

Paramètre	Référence de la méthode
IHNV (Infectious haematopoietic necrosis)	RT-PCR (Reverse transcription PCR)
EUS (Epizootic Ulcerative Syndrom)	PCR
KHV (Koi Herpesvirus disease)	PCR
HVA (Herpesvirus anguillae)	Nested-PCR
EVEX (Eel Virus European X)	qRT-PCR (Reverse transcription PCR en temps réel)

SOMMAIRE

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX	08
ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DES EAUX	23
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES	30
DETECTION DES VIRUS DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES	93
DIAGNOSTIC DES MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES.....	95

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-eau-microbio.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-eau-nov-17.pdf>

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.....)	10
Eau de surface non destinée à la consommation (ruisseau, rivière, lac , source)	11
EAU TRAITEE	
Eau traitée destinée à la consommation (particulier) (JIRAMA, eaux traitées en individuel, glace hydrique)	12
Eau traitée destinée à la consommation (collectivité/industrielle) (eau de distribution traitée et/ou glace hydrique)	13
EAU DESTINEE EMBOUTEILLEE OU DESTINE A L'ETRE	
Eau à l'émergence (à conditionner)	14
Eau Conditionnée	15
EAU DE BAIGNADE	
Eau de Piscine	16
Eau de baignade : Eau superficielle douce et marine	17
EAU USEE/EAU RESIDUAIRE	18
EAU UTILISEE DANS LES ETABLISSEMENTS DE SANTE	
Eau thermale et bassin de rééducation	19
Eau d'Hémodialyse	20
EAU SOUMISE A LA SURVEILLANCE DES LEGIONELLES	
Eau chaude sanitaire	21
Eau de tours aéroréfrigérantes (TAR)	22

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

Critères selon le Décret malgache n° 2004-635 du 15 juin 2004 relatif à la surveillance des eaux destinées à la consommation humaine

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 de surface 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)

Critères selon le Décret malgache n° 2004-635 du 15 juin 2004 relatif à la surveillance des eaux destinées à la consommation humaine

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 revivifiants à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	Flacon 1000 ml plastique stérile sans thiosulfate + Flacon de 500 ml stérile sans thiosulfate pour le dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
* <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
* Micro-organismes revivifiants à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	Produit fini minimum 1L + Un autre échantillon, de même lot pour le dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
* <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 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-CHIMIQUES DES EAUX

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/RECOMMANDATION-CHIMIE.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-CHI-eau-propre.pdf>

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 POUR CONSOMMATION/ EAU TRAITEE DESTINEE A LA CONSOMMATION/ EAU EMBOUTEILLEES OU DESTINEES A L'ETRE	
Paramètre physique	25
Paramètre organoleptique	25
Paramètres chimiques: éléments normaux	26
Paramètres chimiques : éléments indésirables	26
Paramètres chimiques : éléments toxiques	27
EAUX USEES DOMESTIQUES OU URBAINES BRUTES/EAU DE REJET INDUSTRIEL BRUT, AUTRES EAUX RESIDUAIRES	
Paramètres physico-chimique de base	28
Autres paramètres physico-chimiques	28
Facteurs biologiques (pollution organique)	29
Facteurs indésirables (Pollution métaux)	29

Eau non traitée pour consommation/ Eau traitée destinée à la consommation/ Eau embouteillées ou destinées à l'être

Critères selon le Décret malgache n° 2004-635 du 15 juin 2004 relatif à la surveillance des eaux destinées à la consommation humaine

Paramètre physique

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Température	Méthode interne	Flacon ambré 250 ml
*pH	NF EN ISO 10523	
*Turbidité	NF EN ISO 7027-1	
*Conductivité	NF EN 27 888	

Paramètre organoleptique

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Odeur	Qualitative	Flacon ambré 250 ml
*Couleur	NF EN ISO 7887 - Méthode D	
Saveur	Qualitative	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Paramètres chimiques: éléments normaux

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Calcium	Spectrométrie visible	Flacon plastique 350 ml + Flacon ambré 250ml rempli à ras bord (pour l'analyse de l'oxygène dissous)
Magnésium	Spectrométrie visible	
Chlorure	NF ISO 9297	
Sulfate	Spectrométrie visible	
*Oxygène dissous	NF EN 25814	
*Dureté totale	NF T 90-003	

Paramètres chimiques : éléments indésirables

Paramètre	Méthode	Flaconnage
*Matières organiques	NF EN ISO 8467	Flacon 1 000 ml plastique + Flacon ambré 250ml (pour l'analyse des matières organiques)
*Ammonium	NF T 90-015-2	
*Nitrite	NF EN 26777	
Azote total	Par calcul	
Manganèse	Spectrométrie visible	
Fer	Spectrométrie visible	
*Phosphore total	NF EN ISO 6878	
Zinc	Spectrométrie visible	
Cuivre	Spectrométrie visible	
Aluminium	Spectrométrie visible	
Nitrate	Spectrométrie visible	
Fluorures	Spectrométrie visible	

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

Paramètres chimiques : éléments toxiques

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Arsenic	Colorimétrie	Flacon plastique 350 ml
Chrome hexavalent	Spectrométrie visible	
Nickel	Spectrométrie visible	

Eaux usées domestiques ou urbaines brutes/eau de rejet industriel brut, autres eaux résiduaires

Critères selon le Décret malgache n° 2003/464 du 15/04/03 relatif à la réglementation des rejets d'effluents liquides

Paramètres physico-chimique de base

Paramètre	Méthode	Flaconnage
*pH	NF EN ISO 10523	Flacon 1 000 ml plastique + Flacon ambré 250ml (pour l'analyse de la turbidité)
*Conductivité	NF EN 27 888	
*Matières en suspension	NF EN 872	
*Couleur	NF EN ISO 7887 Méthode D	
Turbidité	NF EN ISO 7027-1	

Autres paramètres physico-chimiques

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Dureté totale	NF T 90-003	Flacon 1 000 ml plastique
*Azote ammoniacal	NF T 90-015-2	
Nitrate	Spectrométrie visible	
*Nitrite	NF EN 26777	
*Azote kjeldahl	NF EN 25663	
*Orthophosphate	NF EN ISO 6878	
Sulfate	Spectrométrie visible	
Chlore libre	NF EN ISO 7393-2	
Chlorures	NF ISO 9297	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Facteurs biologiques (pollution organique)

Paramètre	Méthode	Flaconnage
*DCO	NF T90-101	Flacon 350 ml plastique + Flacon de 1 000 ml
DBO	NF EN 1899-1 Ou NF EN 1899-2	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Facteurs indésirables (Pollution métaux)

Paramètre	Méthode	Flaconnage
Aluminium	Spectrométrie visible	Flacon 350 ml plastique
Arsenic	Spectrométrie visible	
Chrome hexavalent	Spectrométrie visible	
Fer	Spectrométrie visible	
Nickel	colorimétrie	
Zinc	Spectrométrie visible	
Manganèse	Spectrométrie visible	

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Restauration commerciale

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

Fiche de demande d’analyse et recommandation pour le prélèvement et l’acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-ali.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

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

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	33
PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, non décoquillés ou décortiqués	34
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, décoquillés ou décortiqués	34
PRODUITS DE CHARCUTERIE CRUS	
Charcuteries crues à consommer en l'état ou entrées à base de charcuteries crues	34
PRODUITS DE CHARCUTERIE CUIITS	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites	35
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)	35
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)	36
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)	36
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (féculent + produit carné)	36
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	37
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)	37
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, avec présence d'ingrédient non cuit (Ex fromage râpés) + féculent + produit carné	37
SANDWICHES ET PANINI (AVEC OU SANS CRUDITES)	
Ne contenant ni charcuterie crue, ni fromage au lait cru	38
Avec charcuterie crue sans fromage au lait cru	38
Avec fromage au lait cru	38
ENTREES FROIDES	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	39
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...))	39
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (féculent + viande)	39
Avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	40
Avec crudité (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	40
Avec crudité + féculent +produit carné	40
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)	41
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...))	41
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités +	41

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

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)	42
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...))	42
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités + produit carné+ féculent	42
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)	43
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage)	43
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)	44
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)	44
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)	44
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)	45
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)	45
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)	45
Steaks hachés mi- cuits ou marqués	46
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	46
Pâtisseries et autres desserts, Sans crème chantilly	46
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Sans crème chantilly	47
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Avec crème chantilly	47
FROMAGES	
Fromage au lait cru	48
Fromages affinés au lait pasteurisé	48
Fromages affinés au lait thermisé	48
Fromages non affinés au lait pasteurisé	48

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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

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</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

Plats cuisinés

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

Plats cuisinés

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)		

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

Sandwiches

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Entrées froides sans crudités

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

Entrées froides avec crudités

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

Entrées froides

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Entrées froides

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)		

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
Sans ingrédients non cuits (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
	* <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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (produit à base de féculents ou riche en amidon 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>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	
	* <i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Restauration collective

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

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-ali.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

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 DE CHARCUTERIE CRUS	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	51
PRODUITS DE CHARCUTERIE CUIITS	
Charcuteries cuites	51
PLATS CUISINES, SAUCES	
Non manipulés après cuisson (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	52
Non manipulés après cuisson (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	52
Non manipulés après cuisson (+ féculent + viande)	52
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	52
Manipulés après cuisson: tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	52
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (+ féculent + viande)	52
Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omelettes, œufs au plat...)	53
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,...)	53
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	53
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,...)	53
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	54
Sans produits carnés (riches en amidon : semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	54
Sans produits carnés (avec peu d'amidon)	54
DIVERS PRODUITS TRAITEURS, ENTREES...	
Steaks hachés non cuits à cœur	55
PATISSERIES, DESSERTS	
Pâtisseries non cuites	55
Pâtisseries à base de crème pâtissière, crèmes au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	55
PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	56
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	56

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Grande et moyenne surface – Mise en vente

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

Fiche de demande d’analyse et recommandation pour le prélèvement et l’acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-ali.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

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

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)	60
Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) destinées à être consommées après cuisson, Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	60
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	60
Abats de boucheries crus	60
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	61
Découpes crues sans peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues SANS PEAU	61
Abats crus	61
PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE	
Céphalopodes crus frais ou surgelés	62
Filets et autres morceaux de poissons crus frais ou surgelés	62
Préparations crues à base de filets de poissons hachés	62
Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)	62
Poissons fumés type saumons, truites thons, anguilles, flétans fumés	62
CHARCUTERIES CRUES	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	63
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	63
CHARCUTERIES CUITES	
Charcuteries cuites	63
PLATS CUISINES	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre)	64
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	64
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	64
DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES	
Produits traiteurs vendus froids	65
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	65
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit	65
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...)	65
Charcuteries de poisson (terrines de poisson, rillettes de poisson)	66
PÂTISSERIES, DESSERT	
Pâtisseries non cuites	66
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	66
FROMAGES	
Fromage au lait cru	67
Fromages affinés au lait pasteurisé	67
Fromages affinés au lait thermisé	67
Fromages non affinés au lait pasteurisé	67

PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	67
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	67
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	67

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
Abats de boucheries crues	*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> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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)	*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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Divers produits traiteur, entrées

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*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

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Grande et moyenne surface – Fabrication

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

Fiche de demande d’analyse et recommandation pour le prélèvement et l’acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-ali.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

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 PECHE ET COQUILLAGE	
Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place, y compris crevettes (prêts à consommer)	70
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	71
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	71
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	71
DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES	
Produits traiteurs vendus froids	72
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	72
PATISSERIES, DESSERT	
Pâtisseries non cuites	72
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	72
PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	73
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	73
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	73

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)		

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

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

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Produits fin fabrication dans l'atelier

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

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-ali.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

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	76
Découpes de lapin crues sans peau	76
Découpes de volaille crues sans peau	76
Volailles et lapins : produits à base de farces, saucisses, brochettes, farcis, hachés, paupiettes) et produits marinés	76
Charcuteries de volaille	76
Abats de volaille et lapins crus	76
PRODUITS A BASE DE VIANDE ET PRODUITS DE CHARCUTERIE	
Produits à base de viande crus, saucisses et chairs à saucisses	77
Produits de charcuterie crus à cuire type saucisse à cuire	77
Produits de charcuterie crus à consommer en l'état type saucisson sec	77
Produits à base de viande cuites	77
74Produits de charcuterie cuits type andouille, andouillette, boudin noir, gelée, pieds, rillettes, tripes	77
Charcuterie type pâtées, remanipulés après cuisson, produits en gelée, saucisses et saucissons cuits	77
PRODUITS LAITIERS - FROMAGE	
Laits de consommation stérilisés et UHT	78
Laits de consommation pasteurisés	78
Crèmes pasteurisées	78
Beurres pasteurisés	78
Beurres concentrés /MGLA	78
Yaourts et lait fermentés	78
Desserts lactés frais	78
Fromages au lait cru	78

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	
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

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

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

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES 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

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-ali.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

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	81
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	81
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	81
PRODUITS CARNES	
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	82
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	82
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	82
Viandes séparées mécaniquement destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	82
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	82
LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	83
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	83
PRODUITS EN FIN DE PROCEDE DE FABRICATION (CRITERES D'HYGIENE)	
VIANDES ET PRODUITS A BASE DE VIANDE	
Viande hachée (durée de conservation >24h)	84
Viande hachée (durée de conservation <24h)	84
Viandes séparées mécaniquement	84
Préparations à base de viande	84
LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	84
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	84

PRODUITS MIS SUR LE MARCHE (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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	Conditionnement de vente
Viandes séparées mécaniquement <i>n=5 c=0</i>	<i>*Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	Conditionnement de vente

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	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 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	Conditionnement de vente

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

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

CATALOGUE DE PRESTATIONS DES

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS HALIEUTIQUES

(Opérateur à Madagascar)

Produits destinés à l'exportation

Critère de qualité selon l'Arrêté 20631/2017 du 25/08/2017 concernant les critères microbiologiques applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture y compris le mollusque bivalves et le caviar d'esturgeon en vue de l'exportation
(Ministère des ressources Halieutiques et de la Pêche, Madagascar)

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/FDA-ASH-ali-nov-2017.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

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 DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE Y COMPRIS LES MOLLUSQUES BIVALVES (CRITERES DE SECURITE)	
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés pouvant favoriser le développement de <i>L.monocytogenes</i>	87
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés ne favorisant pas le développement de <i>L.monocytogenes</i>	87
Mollusques bivalves vivants	87
Tout produit de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants, crus, cuits	87
CAVIAR D'ESTURGEON	
Caviar d'esturgeon crus ou pasteurisé, salé ou non	88
PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE Y COMPRIS LES MOLLUSQUES BIVALVES (CRITERES D'HYGIENE)	
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés cuits	89
Produits entiers de crustacés cuits	89
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés crus	89
Produits entiers de crustacés crus	89
Produits entiers de poissons crus y compris anguilles	89
Produits entiers de poissons écaillés et céphalopodes crus	90
Filets, morceaux de poissons et céphalopodes crus	90
Civelles crus	90
Produits de la pêche fumés, salés	90
Produits de la pêche séchés, salés	90
Mollusques bivalves décoquillés crus	91
Mollusques bivalves décoquillés cuits	91
CAVIAR D'ESTURGEON (CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES)	
Caviar d'esturgeon crus, non salé	92
Caviar d'esturgeon crus salé	92
Caviar d'esturgeon doux pasteurisé	92
Tout caviar d'esturgeon	92

Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères de sécurité)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés pouvant favoriser le développement de <i>L.monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04* NF EN ISO 11290-1*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits de la pêche y compris les mollusques bivalves crus ou cuits prêt à être consommés ne favorisant pas le développement de <i>L.monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04* NF EN ISO 11290-1*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Mollusques bivalves vivants	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Tout produit de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants, crus, cuits	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05* NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	Sachet plastique stérile pour prélèvement

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Analyse de caviar d'esturgeon (critères de sécurité)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Caviar d'esturgeon crus ou pasteurisé, salé ou non	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04* NF EN ISO 11290-1*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05* NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères d'hygiène)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés cuits	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Produits entiers de crustacés cuits	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Anaérobies sulfito-réducteur (ASR)	NF ISO 15213*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Produits entiers de crustacés crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Anaérobies sulfito-réducteur (ASR)	NF ISO 15213*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Produits entiers de poissons crus y compris anguilles	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères d'hygiène)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Produits entiers de poissons écaillés et céphalopodes crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Filets, morceaux de poissons et céphalopodes crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Civelles crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Produits de la pêche fumés, salés	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Produits de la pêche séchés, salés	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Anaérobies sulfito-réducteur (ASR)	NF ISO 15213*	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-2*	
	Activité de l'eau		

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

Analyse de produits de la pêche et de l'aquaculture y compris les mollusques bivalves (critères d'hygiène)

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Mollusques bivalves décoquillés crus	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	
Mollusques bivalves décoquillés cuits	<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

Analyse de caviar d'esturgeon (Critères d'hygiène des procédés)

EPO1/9	Version 2	Date d'application : 13/04/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Conditionnement
Caviar d'esturgeon crus, non salé	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Levures	NF ISO 21527-1*	
	Moisissures	NF ISO 21527-1*	
Caviar d'esturgeon crus salé	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Levures	NF ISO 21527-2*	
	Moisissures	NF ISO 21527-2*	
Caviar d'esturgeon doux pasteurisé	Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Levures	NF ISO 21527-1*	
	Moisissures	NF ISO 21527-1*	
Tout caviar d'esturgeon	Coliformes	NF V08-050*	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2*	
	Anaérobies sulfite-réducteur (ASR)	NF ISO 15213*	

*Essais réalisés sous accréditation COFRAC

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

CATALOGUE DE PRESTATIONS DE LA

DETECTION DES VIRUS DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Fiche de demande d'analyse et recommandation pour le prélèvement et l'acheminement des échantillons disponibles au

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/03/FDA-ali.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2015/03/Recommandation-pr%C3%A9l%C3%A8vement-alimentaire-nov-17.pdf>

Le rapport d'essai ne comportera pas de déclaration de conformité

SOMMAIRE

DESIGNATION	PAGE
Détection du virus de l'Hépatite A dans les produits alimentaires	95
Détection du Norovirus GI dans les produits alimentaires	95
Détection du Norovirus GII dans les produits alimentaires	95

DESIGNATION	Méthode	Conditionnement
Détection du virus de l'Hépatite A dans les produits alimentaires	Biologie moléculaire	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Détection du Norovirus GI dans les produits alimentaires	Biologie moléculaire	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Détection du Norovirus GII dans les produits alimentaires	Biologie moléculaire	Sachet plastique stérile pour prélèvement

CATALOGUE DE PRESTATIONS DE

DIAGNOSTIC DES MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES

Les rapports d'essai ne comporteront pas de déclaration de conformité

SOMMAIRE

IHNV (Infectious haematopoietic necrosis)	98
EUS (Epizootic Ulcerative Syndrom)	98
KHV (Koi Herpesvirus disease)	98
HVA (Herpesvirus anguillae)	98
EVEX (Eel Virus European X)	98
Maladie des points blancs (WSSV)	98
Maladie de la tête Jaune (YHV)	98
Syndrome de Taura (TSV	98

Diagnostic des maladies des poissons

DESIGNATION	Méthode	Conditionnement
IHNV (Infectious haematopoietic necrosis)	RT-PCR (Reverse transcription PCR)	Sachets stériles si congelé
EUS (Epizootic Ulcerative Syndrom)	PCR	Sachets stériles si congelé
KHV (Koi Herpesvirus disease)	PCR	Sachets stériles si congelé
HVA (Herpesvirus anguillae)	Nested-PCR	Sachets stériles si congelé
EVEX (Eel Virus European X)	qRT-PCR (Reverse transcription PCR en temps réel)	Sachets stériles si congelé

Diagnostic des maladies des crevettes

DESIGNATION	Méthode	Conditionnement
Maladie des points blancs (WSSD)	Nested-PCR	Sachets stériles si congelé
Maladie de la tête Jaune (YHV)	qRT-PCR	Sachets stériles si congelé
Syndrome de Taura (TSV)	qRT-PCR	Sachets stériles si congelé