

## CATALOGUE DE PRESTATIONS ANALYTIQUES

**ANNEE : 2019**

EPO1/9	Version : 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-------------	-------------------------------

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](mailto:vero@pasteur.mg)  
Poste 514

Technico Commerciale  
**Iavosoa RAKOTOARIMALALA**  
[iavo@pasteur.mg](mailto:iavo@pasteur.mg)  
Poste 514

Accueil Secrétariat  
RAVELOMANANTSOA Volatiana  
[vola@pasteur.mg](mailto:vola@pasteur.mg)  
Poste 512

Accueil Secrétariat  
RAVELONIANA Doris  
[doris@pasteur.mg](mailto:doris@pasteur.mg)  
Poste 509

### Accueil laboratoire

Directeur de laboratoire  
BASTARAUD Alexandra  
[abastaraud@pasteur.mg](mailto:abastaraud@pasteur.mg)  
Poste 501

Responsable technique en microbiologie  
MAHAZOSAOTRA Jackson  
[mjackson@pasteur.mg](mailto:mjackson@pasteur.mg)  
Poste 503

Responsable qualité  
RAHARINIVO Lanto  
[lanto@pasteur.mg](mailto:lanto@pasteur.mg)  
Poste 512

Surveillant  
RAFANOMEZANTSOA Bienaimé  
[bienai@pasteur.mg](mailto:bienai@pasteur.mg)  
Poste 504

## Contacts TAMATAVE

Chargée de formation  
HABERT Hélène  
[hhabert@pasteur.mg](mailto:hhabert@pasteur.mg)  
034 02 540 01

Chargée de formation  
Sefatie RALISON  
[sefatie@pasteur.mg](mailto:sefatie@pasteur.mg)  
034 02 540 02

**LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN MICROBIOLOGIE DES EAUX**

PARAMETRE	REFERENCE NORMATIVE	INTITULE DE LA NORME	STATUT COFRAC
Coliformes et coliformes thermotolérants/NPP Eaux douces	NF T 90-413	Recherche et dénombrement des coliformes et des coliformes thermotolérants (méth NPP)	O
Entérocoques intestinaux/Eaux douces, salines et saumâtre	IDX 33/04-02/15	Dénombrement des entérocoques intestinaux (Enterolert-E/Quanti-Tray ou Quanty-Tray 2000)	O
Entérocoques intestinaux/Eaux douces, eaux résiduaires, eaux salines, eaux saumâtres)	NF EN ISO 7899-1	Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux dans les eaux de surface et résiduaires	O
Entérocoques intestinaux/Filtration Eaux douces	NF EN ISO 7899-2	Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux - Partie 2 : Méthode par filtration sur membrane	O
Entérocoques intestinaux/IDX Eaux douces	IDX 33/03 – 10/13	Dénombrement des Entérocoques intestinaux en NPP (Enterolert-DW®/Quanti-Tray®)	O
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes/Eaux douces	ISO 9308-2	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes — Partie 2 : Méthode du nombre le plus probable	O
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes/filtration Eaux douces	NF EN ISO 9308-1	Recherche et dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes - méthode par filtration sur membrane	O
<i>Escherichia coli</i> / Eaux douces, eaux résiduaires, eaux salines et eaux saumâtres	NF EN ISO 9308-3	Recherche et dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes dans les eaux de surface et résiduaires	O
<i>Escherichia coli</i> /Eaux douces, salines et saumâtre	IDX 33/02 – 06/12	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes en NPP - Colilert 18® <sup>1</sup> Quanti Tray	O
<i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> Eaux des réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux des tours aëroréfrigérantes (IRDEFA) à l'exception des eaux non filtrables nécessitant une centrifugation	NF T 90-431	Recherche et dénombrement de <i>Legionella</i> spp et de <i>Legionella pneumophila</i> -méthode par ensemencement direct et après concentration par filtration sur membrane ou centrifugation	O
Micro-organismes revivifiables 22°C/ Eaux douces	NF EN ISO 6222	Dénombrement des micro-organismes revivifiables - Comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé	O
Micro-organismes revivifiables 36°C/ Eaux douces	NF EN ISO 6222		O
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /Eaux douces	NF EN ISO 16266	Détection et dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> par filtration sur membrane	O
<i>Salmonella</i> /Eaux douces	NF ISO 19250	Recherche de <i>Salmonella</i> spp.	O
Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices et de <i>Clostridium</i> sulfito-réducteurs/Tube Eaux douces	NF T 90-415	Recherche et dénombrement des spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices et de <i>Clostridium</i> sulfito-réducteurs-méthode générale par incorporation en gélose en tubes profonds	O
Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs/Filtration Eaux douces	NF EN 26461-2	Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs (clostridia) méthode par filtration sur membrane	O
Staphylocoques pathogènes/Eaux douces	NF T 90-412	Recherche et dénombrement des staphylocoques pathogènes : méthode par filtration sur membrane	O
<i>Vibrio cholerae</i> et <i>V. parahaemolyticus</i>	Méthode interne	Recherche des <i>Vibrio cholerae</i> et <i>V. parahaemolyticus</i>	N

EPO1/9	Version : 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-------------	-------------------------------

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

Eaux douces

PARAMETRE	REFERENCE NORMATIVE	INTITULE DE LA NORME	STATUT COFRAC
Alcalinité /Eaux douces	NF EN ISO 9963-1	Qualité de l'eau - Détermination de l'alcalinité - Partie 1 : détermination de l'alcalinité totale et composite	O
Aluminium/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage de l'Aluminium	N
Ammonium/ Eaux douces	NF T 90-015-2	Qualité de l'eau - Dosage de l'ammonium. Partie 2 : méthode spectrophotométrique au bleu d'indophénol	O
Arsenic/ Eaux douces	Colorimétrie	Dosage de l'Arsenic	N
Azote Kjeldhal / Eaux douces	NF EN 25663	Qualité de l'eau- Dosage de l'azote Kjeldahl. Méthode par minéralisation au sélénium	O
Azote total /Eaux douces	Par calcul	Dosage de l'Azote total	N
Bicarbonates /Eaux douces	Par calcul	Dosage des bicarbonates	N
Calcium/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage des calcium	N
Chlore libre et total / Eaux douces	NF EN ISO 7393-2	Qualité de l'eau - Dosage du chlore libre et du chlore total - Partie 2 : méthode colorimétrique à la N,N-diethylphenylène-1,4 diamine destinée aux contrôles de routine	N
Chlorures/ Eaux douces	NF ISO 9297	Dosage des chlorures	N
Chrome hexavalent/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du Chrome hexavalent	N
Conductivité/Eaux douces	NF EN 27888	Qualité de l'eau - Détermination de la conductivité électrique	O
Couleur/Eaux douces	NF EN ISO 7887 Méthode D	Qualité de l'eau - Examen et détermination de la couleur	O
Cuivre/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du Cuivre	N
DBO n / Eaux douces	NF EN 1899-2	Qualité de l'eau - Détermination de la demande biochimique en oxygène après n jours (DBOn) - Partie 2 : méthode pour les échantillons non dilués	O
DBO n / Eaux douces	NF EN 1899-1	Qualité de l'eau - Détermination de la demande biochimique en oxygène après n jours (DBOn) - Partie 1 : méthode par dilution et ensemencement avec apport d'alluthio-urée	N
DCO / Eaux douces	NF T 90-101	Qualité de l'eau - Détermination de la demande chimique en oxygène (DCO)	O
Dureté / Eaux douces	NF T 90-003	Essais des eaux - Détermination de la concentration total en calcium et magnésium - Méthode titrimétrique à l'EDTA	O
Fer/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du Fer	N
Fluor/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du fluor	N

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

Magnésium/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage des Magnésium	N
Manganèse/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage des Manganèse	N
Matières en suspension/Eaux douces	NF EN 872	Qualité de l'eau - Détermination of suspended solids - Method by filtration through glass fibre filters	O
Nickel/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du Nickel	N
Nitrates/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage des nitrates	N
Nitrite/ Eaux douces	NF EN 26777	Qualité de l'eau. Dosage des nitrites. Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	O
Odeur/ Eaux douces	Méthode qualitative	-	N
Orthophosphate / Eaux douces	NF EN ISO 6878	Qualité de l'eau - Dosage du phosphore - Méthode spectrométrique au molybdate d'ammonium	O
Oxydabilité permanganate / Eaux douces	NF EN ISO 8467	Qualité de l'eau - Détermination de l'indice de permanganate	O
Oxygène dissous / Eaux douces	NF EN 25814	Qualité de l'eau - Dosage de l'oxygène dissous - Méthode électrochimique à la sonde	O
pH/Eaux douces	NF EN ISO 10523	Qualité de l'eau - Détermination du pH	O
Phosphore total / Eaux douces	NF EN ISO 6878	Qualité de l'eau - Dosage du phosphore - Méthode spectrométrique au molybdate d'ammonium	O
Potassium / Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du potassium	N
Saveur/ Eaux douces	Méthode qualitative	-	N
Sels dissous / Eaux douces	NF T 90-111	Essais des eaux. Evaluation de la teneur en sels dissous à partir de la détermination de la conductivité électrique théorique	N
Silice (silicates solubles)/ Eaux douces	NF T 90-007	Qualité de l'eau. Dosage des silicates solubles. Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	O
Sulfates/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage des Sulfates	N
<i>Température</i>	Méthode interne (KMO CHIE14)	Méthode interne	O
Turbidité/Eaux douces	NF EN ISO 7027-1	Qualité de l'eau - Détermination de la turbidité. Partie 1 : Méthodes quantitatives	O
Zinc/ Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du Zinc	N

**L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation**  
**Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)**

*Paramètre en italique* à analyser sur terrain, le cas échéant à ramener au laboratoire le plus rapidement possible après prélèvement (sauf pour la température)

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

**Eaux résiduaires**

PARAMETRE	REFERENCE NORMATIVE	INTITULE DE LA NORME	STATUT COFRAC
Alcalinité /Eaux résiduaires	NF EN ISO 9963-1	Qualité de l'eau - Détermination de l'alcalinité - Partie 1 : détermination de l'alcalinité totale et composite	N
Aluminium/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage de l'Aluminium	N
Ammonium/ Eaux résiduaires	NF T 90-015-2	Qualité de l'eau - Dosage de l'ammonium. Partie 2 : méthode spectrophotométrique au bleu d'indophénol	O
Arsenic/ Eaux résiduaires	Colorimétrie	Dosage de l'Arsenic	N
Azote Kjeldhal / Eaux résiduaires	NF EN 25663	Qualité de l'eau- Dosage de l'azote Kjeldahl. Méthode par minéralisation au sélénium	O
Azote total /Eaux résiduaires	Par calcul	Dosage de l'Azote total	N
Bicarbonates /Eaux résiduaires	Par calcul	Dosage des bicarbonates	N
Calcium/ Eaux Résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage des calcium	N
Chlore libre et total / Eaux résiduaires	NF EN ISO 7393-2	Qualité de l'eau - Dosage du chlore libre et du chlore total - Partie 2 : méthode colorimétrique à la N,N-diethylphenylène-1,4 diamine destinée aux contrôles de routine	N
Chlorures/ Eaux résiduaires	NF ISO 9297	Dosage des chlorures	N
Chrome hexavalent/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage du Chrome hexavalent	N
Conductivité/Eaux résiduaires	NF EN 27888	Qualité de l'eau - Détermination de la conductivité électrique	O
Couleur/Eaux résiduaires	NF EN ISO 7887 Méthode D	Qualité de l'eau - Examen et détermination de la couleur	O
Cuivre/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage du Cuivre	N
DBO n / Eaux résiduaires	NF EN 1899-2	Qualité de l'eau - Détermination de la demande biochimique en oxygène après n jours (DBOn) - Partie 2 : méthode pour les échantillons non dilués	N
DBO n / Eaux résiduaires	NF EN 1899-1	Qualité de l'eau - Détermination de la demande biochimique en oxygène après n jours (DBOn) - Partie 1 : méthode par dilution et ensemencement avec apport d'alluthio-urée	N
DCO / Eaux résiduaires	NF T 90-101	Qualité de l'eau - Détermination de la demande chimique en oxygène (DCO)	O
Dureté / Eaux résiduaires	NF T 90-003	Essais des eaux - Détermination de la concentration total en calcium et magnésium - Méthode titrimétrique à l'EDTA	N
Fer/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage du Fer	N
Fluor/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage du fluor	N
Magnésium/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage des Magnésium	N
Manganèse/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage des Manganèse	N

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

Matières en suspension/Eaux résiduaires	NF EN 872	Qualité de l'eau - Détermination of suspended solids - Method by filtration through glass fibre filters	O
Nickel/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage du Nickel	N
Nitrates/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage des nitrates	N
Nitrite/ Eaux résiduaires	NF EN 26777	Qualité de l'eau. Dosage des nitrites. Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	O
Odeur/ Eaux résiduaires	Méthode qualitative	-	N
Orthophosphate / Eaux résiduaires	NF EN ISO 6878	Qualité de l'eau - Dosage du phosphore - Méthode spectrométrique au molybdate d'ammonium	O
Oxydabilité permanganate /Eaux résiduaires	NF EN ISO 8467	Qualité de l'eau - Détermination de l'indice de permanganate	N
Oxygène dissous / Eaux résiduaires	NF EN 25814	Qualité de l'eau - Dosage de l'oxygène dissous - Méthode électrochimique à la sonde	O
pH/Eaux résiduaires	NF EN ISO 10523	Qualité de l'eau - Détermination du pH	O
Phosphore total / Eaux résiduaires	NF EN ISO 6878	Qualité de l'eau - Dosage du phosphore - Méthode spectrométrique au molybdate d'ammonium	O
Potassium / Eaux douces	Spectrométrie visible	Dosage du potassium	N
Potassium / Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage du potassium	N
Saveur/ Eaux résiduaires	Méthode qualitative	-	N
Sels dissous/ Eaux résiduaires	NF T 90-111	Essais des eaux. Evaluation de la teneur en sels dissous à partir de la détermination de la conductivité électrique théorique	O
Silice (silicates solubles)/Eaux résiduaires	NF T 90-007	Qualité de l'eau. Dosage des silicates solubles. Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	N
Sulfates/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage des Sulfates	N
<i>Température</i>	Méthode interne (KMO CHIE14 )	Méthode interne	O
Turbidité/Eaux résiduaires	NF EN ISO 7027-1	Qualité de l'eau - Détermination de la turbidité. Partie 1 : Méthodes quantitatives	N
Zinc/ Eaux résiduaires	Spectrométrie visible	Dosage du Zinc	N

**L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation**  
**Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)**

*Paramètre en italique* à analyser sur terrain, le cas échéant à ramener au laboratoire le plus rapidement possible après prélèvement (sauf pour la température)

LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

PARAMETRE	REFERENCE NORMATIVE	INTITULE DE LA NORME	STATUT COFRAC
Micro-organismes	NF EN ISO 4833-1	Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes - Partie 1 : Comptage des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	O
Aflatoxines B1	Méthode ELISA	Dosage des Aflatoxines B1	N
Aflatoxines totales	Méthode Reveal Neogen	Dosage des Aflatoxines totales	N
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	Directives générales pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> - Méthode par comptage des colonies à 30°C	O
Bactéries lactiques	NF ISO 15214	Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles - technique par comptage des colonies à 30°C	N
Bactéries sulfite réductrices se développant en conditions anaérobies	NF ISO 15213	Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries sulfite-réductrices se développant en conditions anaérobies	O
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> - technique par comptage des colonies	O
Coliformes présumés	NF V08-050	Dénombrement des coliformes présumés par comptage des colonies obtenues à 30°C	O
Coliformes Thermotolérants	NF V08-060	Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C	O
<i>Cronobacter spp</i>	NF EN ISO 22964	Méthode horizontale pour la recherche de <i>Cronobacter spp.</i>	O
Entérobactéries / recherche	NF ISO 21528-1	Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des <i>Entérobacteriaceae</i> Partie 1 : recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec pré-enrichissement	N
Entérobactéries présumées	NF V08-054	Dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> présumés par comptage des colonies à 30°C ou à 37°C	O
<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ glucuronidase positive/ Dénombrement	NF ISO 16649-2	Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase positive par comptage des colonies à 44°C au moyen du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl bêta-D-glucuronide	O
<i>Escherichia coli</i> présumés/NPP	NF ISO 7251	Méthode horizontale pour le dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> présumés. Technique du nombre le plus probable	N
Levure osmophile et Moisissure xérophiles	NF ISO 21527-2	Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures. Partie 2 : technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95	O
Levures et moisissures	NF V08-059	Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C - méthode de routine	O
Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures. Partie 1 : technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0,95	O

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	NF V08-036	Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures se développant sur un milieu à faible aw	O
<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA). Etape d'enrichissement à 37°C. Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2	O
<i>Listeria monocytogenes</i> / recherche	NF EN ISO 11290-1	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria spp.</i> — Partie 1 : Méthode de recherche	O
<i>Listeria monocytogenes</i> /Dénombrement	NF EN ISO 11290-2	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria spp.</i> — Partie 2 : Méthode de dénombrement	O
Ochratoxine A	Méthode Reveal Neogen	Dosage des Ochratoxine A	N
pH/Conserve	NF ISO 11289	Produits alimentaires en conserve - Détermination du pH	N
<i>Pseudomonas spp</i>	NF V 04-504	Dénombrement des <i>Pseudomonas spp.</i> dans les viandes et produits à base de viandes	N
<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA). Système automatisé VIDAS EASY <i>Salmonella</i>	O
<i>Salmonella spp.</i>	NF EN ISO 6579-1 hors annexe D	Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> — Partie 1 : Recherche des <i>Salmonella spp</i>	O
Stabilité	NF V08-401	Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés - méthode de référence	N
Staphylocoques à coagulase positive dénombrement	NF EN ISO 6888-2	Méthode horizontale pour le dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive ( <i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces)- Partie 2 utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	O
Staphylocoques à coagulase positive	NF V08-057-1	Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C - technique avec confirmation des colonies	O
Staphylocoques à coagulase positive/recherche	NF EN ISO 6888-3	Méthode horizontale pour le dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive ( <i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) – Partie 3 : Recherche et méthode NPP pour les faibles nombres	O
<i>Vibrio spp</i> potentiellement pathogènes	Méthode interne	Recherche de <i>Vibrio spp</i> potentiellement pathogènes	N

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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 PRODUITS VEGETAUX**

Paramètre	Référence de la méthode	STATUT COFRAC
Détection du Norovirus GI	Méthode interne (PCR conventionnelle)	N
Détection du Norovirus GII	Méthode interne (PCR conventionnelle)	N

**LISTE DES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE EN DIAGNOSTIC DE MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX**

**Diagnostic des maladies des poissons (organe ou matériel biologique)**

Paramètre	Référence de la méthode	STATUT COFRAC
Eel Virus European X (EVEX)	Méthode interne (Transcription inverse PCR en temps réel)	N
Epizootic Ulcerative Syndrom (EUS)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.2 (PCR conventionnelle)	N
Herpesvirusanguillae (HVA)	Méthode interne (PCR conventionnelle)	N
Infectious haematopoietic necrosis (IHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.4 (Transcription inverse PCR)	N
Koi Herpesvirus disease (KHV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.7 (PCR conventionnelle)	N

**Diagnostic des maladies des crevettes (organe ou matériel biologique)**

Paramètre	Référence de la méthode	STATUT COFRAC
Maladie de la queue blanche (WTD)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.6 (PCR en temps réel)	N
Maladie de la tête jaune (YHV)	Méthode interne - KMO PES 16 (PCR en temps réel)	N
Maladie des points blancs (WSSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.8 (PCR conventionnelle) / (PCR en temps réel)	N
Myonécrose infectieuse (IMNV)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.5 (PCR conventionnelle)	N
Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.3 (PCR conventionnelle)	N
Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.4 (PCR conventionnelle) / (PCR en temps réel)	N
Syndrome de Taura (TSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.7 (PCR en temps réel) / (PCR conventionnelle)	N

**Diagnostic des maladies dans les aliments pour animaux**

Paramètre	Référence de la méthode	STATUT COFRAC
Maladie de la queue blanche (WTD)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.6 (PCR en temps réel)	N
Maladie de la tête jaune (YHV)	Méthode interne - KMO PES 16 (PCR en temps réel)	N
Maladie des points blancs (WSSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.8 (PCR conventionnelle) / (PCR en temps réel)	N
Myonécrose infectieuse (IMNV)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.5 (PCR conventionnelle)	N
Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.3 (PCR conventionnelle)	N
Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.4 (PCR conventionnelle) / (PCR en temps réel)	N
Syndrome de Taura (TSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.7 (PCR en temps réel) / (PCR conventionnelle)	N

— Méthode d'analyse prioritaire

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

**SOMMAIRE**

<b>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX .....</b>	<b>12</b>
<b>ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DES EAUX.....</b>	<b>27</b>
<b>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES .....</b>	<b>34</b>
<b>DETECTION DES VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX .....</b>	<b>99</b>
<b>DIAGNOSTIC DES MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX .....</b>	<b>100</b>

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**

<b>EAU NON TRAITEE</b>	
Eau non traitée pour consommation (puits, forage, source.....)	<b>14</b>
Eau de surface non destinée à la consommation (ruisseau, rivière, lac , source)	<b>15</b>
<b>EAU TRAITEE</b>	
Eau traitée destinée à la consommation (particulier) (JIRAMA, eaux traitées en individuel, glace hydrique)	<b>16</b>
Eau traitée destinée à la consommation (collectivité/industrielle) (eau de distribution traitée et/ou glace hydrique)	<b>17</b>
<b>EAU DESTINEE EMBOUTEILLEE OU DESTINE A L'ETRE</b>	
Eau à l'émergence (à conditionner)	<b>18</b>
Eau Conditionnée	<b>19</b>
<b>EAU DE BAIGNADE</b>	
Eau de Piscine	<b>20</b>
Eau de baignade : Eau superficielle douce et marine	<b>21</b>
<b>EAU USEE/EAU RESIDUAIRE</b>	<b>22</b>
<b>EAU UTILISEE DANS LES ETABLISSEMENTS DE SANTE</b>	
Eau thermale et bassin de rééducation	<b>23</b>
Eau d'Hémodialyse	<b>24</b>
<b>EAU SOUMISE A LA SURVEILLANCE DES LEGIONELLES</b>	
Eau chaude sanitaire	<b>25</b>
Eau de tours aéroréfrigérantes (TAR)	<b>26</b>

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	IDX 33/02 – 06/12	O	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/04-02/15	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	O	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 10mg
Clostridium sulfito-réducteurs et de <i>Clostridium perfringens</i>	NF T 90-415	O	
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiants à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 10mg
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes npp/100 ml	ISO 9308-2	O	
Spoires de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs n/100ml	NF EN 26461-2	O	
Entérocoques intestinaux npp/100 ml	IDX 33/03-10/13	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	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	O	
Spoires de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs n/50ml	NF EN 26461-2	O	
Entérocoques intestinaux n/250 ml	NF EN ISO 7899-2	O	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> n/250 ml	NF EN ISO 16266	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C et à 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	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	O	
Spoires de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs n/50ml	NF EN 26461-2	O	
Entérocoques intestinaux n/250 ml	NF EN ISO 7899-2	O	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> n/250 ml	NF EN ISO 16266	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	Flacon 500 ml plastique stérile avec thiosulfate 60mg
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/100 ml	NF EN ISO 9308-1	O	
Staphylocoques pathogènes n/100ml	NF T 90-412	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Escherichia coli</i> npp / 100 ml	NF EN ISO 9308-3	O	Flacon 500 ml plastique stérile sans thiosulfate
Entérocoques intestinaux npp /100 ml	NF EN ISO 7899-1	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Analyse Eau usée/Eau résiduaire**

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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<sup>er</sup> février 2010, République française

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	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	O	
Staphylocoques pathogènes n/100ml	NF T 90-412	O	
<i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	O	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NF EN ISO 16266	O	

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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	Statut Cofrac	Flaconnage
Micro-organismes revivifiables à 36°C et 22°C n/ml	NF EN ISO 6222	O	Flacon 1000 ml plastique stérile sans thiosulfate
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes n/100 ml	NF EN ISO 9308-1	O	
Staphylocoques pathogènes n/100ml	NF T 90-412	O	
Entérocoques intestinaux n/100ml	NF EN ISO 7899-2	O	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NF EN ISO 16266	O	
Spoires des micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs n/100 ml	NF EN 26461-2	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## Analyse Eau chaude sanitaire

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	O	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)*

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Analyse Eau de tours aéroréfrigérantes (TAR)**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
<i>Legionella</i> dont <i>Legionella pneumophila</i> n/ 1000 ml	NF T 90-431	O	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)*

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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**

<b>EAUX PROPRES (EAU NON TRAITEE POUR CONSOMMATION/ EAU TRAITEE DESTINEE A LA CONSOMMATION/ EAU EMBOUTEILLEES OU DESTINEES A L'ETRE )</b>	
Paramètre physique	29
Paramètre organoleptique	29
Paramètres chimiques: éléments normaux	30
Paramètres chimiques : éléments indésirables	30
Paramètres chimiques : éléments toxiques	31
<b>EAUX USEES DOMESTIQUES OU URBAINES BRUTES/EAU DE REJET INDUSTRIEL BRUT, AUTRES EAUX RESIDUAIRES</b>	
Paramètres physico-chimique de base	32
Autres paramètres physico-chimiques	32
Facteurs biologiques (pollution organique)	33
Facteurs indésirables (Pollution métaux)	33

**Eaux propres (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	Statut Cofrac	Flaconnage
Température	Méthode interne	N	Flacon 350 ml
pH	NF EN ISO 10523	O	
Turbidité	NF EN ISO 7027-1	O	
Conductivité	NF EN 27 888	O	

**Paramètre organoleptique**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Odeur	Qualitative	N	Flacon 350 ml
Couleur	NF EN ISO 7887 - Méthode D	O	
Saveur	Qualitative	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Paramètres chimiques: éléments normaux**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Calcium	Spectrométrie visible	N	Flacon plastique 1 000 ml
Magnésium	Spectrométrie visible	N	
Chlorure	NF ISO 9297	N	
Sulfate	Spectrométrie visible	N	
Oxygène dissous	NF EN 25814	O	
Dureté totale	NF T 90-003	O	

**Paramètres chimiques : éléments indésirables**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
*Matières organiques	NF EN ISO 8467	O	Flacon 1 000 ml plastique + Flacon ambré 350ml (pour l'analyse des matières organiques)
*Ammonium	NF T 90-015-2	O	
*Nitrite	NF EN 26777	O	
Azote total	Par calcul	N	
Manganèse	Spectrométrie visible	N	
Fer	Spectrométrie visible	N	
*Phosphore total	NF EN ISO 6878	O	
Zinc	Spectrométrie visible	N	
Cuivre	Spectrométrie visible	N	
Aluminium	Spectrométrie visible	N	
Nitrate	Spectrométrie visible	N	
Fluorures	Spectrométrie visible	N	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation - Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Paramètres chimiques : éléments toxiques**

<b>Paramètre</b>	<b>Méthode</b>	<b>Statut Cofrac</b>	<b>Flaconnage</b>
Arsenic	Colorimétrie	N	Flacon plastique 350 ml
Chrome hexavalent	Spectrométrie visible	N	
Nickel	Spectrométrie visible	N	

**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	Statut Cofrac	Flaconnage
pH	NF EN ISO 10523	O	Flacon 1 000 ml plastique
Conductivité	NF EN 27 888	O	
Matières en suspension	NF EN 872	O	
Couleur	NF EN ISO 7887 Méthode D	O	
Turbidité	NF EN ISO 7027-1	N	

**Autres paramètres physico-chimiques**

Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Dureté totale	NF T 90-003	N	Flacon 1 000 ml plastique + Flacon ambré 350 ml pour l'analyse du chlore libre
Azote ammoniacal	NF T 90-015-2	O	
Nitrate	Spectrométrie visible	N	
Nitrite	NF EN 26777	O	
Azote kjeldahl	NF EN 25663	O	
Orthophosphate	NF EN ISO 6878	O	
Sulfate	Spectrométrie visible	N	
Chlore libre	NF EN ISO 7393-2	N	
Chlorures	NF ISO 9297	N	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation

### Facteurs biologiques (pollution organique)

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

### Facteurs indésirables (Pollution métaux)

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

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*

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**SOMMAIRE**

<b>VIANDE DE BOUCHERIE, PRODUITS CARNES CRUS</b>	
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	<b>37</b>
<b>PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE</b>	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, non décoquillés ou décortiqués	<b>38</b>
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, décoquillés ou décortiqués	<b>38</b>
<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CRUS</b>	
Charcuteries crues à consommer en l'état ou entrées à base de charcuteries crues	<b>39</b>
<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CUIITS</b>	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites	<b>39</b>
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)	<b>39</b>
<b>PLATS CUISINES</b>	
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (produits à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	<b>40</b>
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)	<b>40</b>
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, Sans fromage ni ingrédient non cuit (féculent + produit carné)	<b>40</b>
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	<b>41</b>
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)	<b>41</b>
Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids, avec présence d'ingrédient non cuit (Ex fromage râpés) + féculent + produit carné	<b>41</b>
<b>SANDWICHES ET PANINI (AVEC OU SANS CRUDITES)</b>	
Ne contenant ni charcuterie crue, ni fromage au lait cru	<b>42</b>
Avec charcuterie crue sans fromage au lait cru	<b>42</b>
Avec fromage au lait cru	<b>42</b>
<b>ENTREES FROIDES</b>	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	<b>43</b>
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...))	<b>43</b>
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités ( féculent + viande)	<b>43</b>
Avec crudités (si présence de produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	<b>44</b>
Avec crudité (si produits riche en amidon, à base de féculents (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentille...))	<b>44</b>
Avec crudité + féculent +produit carné	<b>44</b>
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)	<b>45</b>
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...))	<b>45</b>
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) et avec crudités + produit carné+ féculent	<b>45</b>

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

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)	<b>46</b>
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...))	<b>46</b>
Avec produits de la mer crus (tartare de poisson, poissons marinés...) sans crudités + produit carné+ féculent	<b>46</b>
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)	<b>47</b>
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage)	<b>47</b>
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEURS, ENTREES</b>	
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)	<b>48</b>
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)	<b>48</b>
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)	<b>48</b>
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)	<b>49</b>
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)	<b>49</b>
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)	<b>49</b>
Steaks hachés mi- cuits ou marqués	<b>50</b>
<b>PATISSERIES – DESSERTS</b>	
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	<b>50</b>
Pâtisseries et autres desserts, Sans crème chantilly	<b>50</b>
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Sans crème chantilly	<b>51</b>
Desserts à base de fruits frais et de jus de fruits frais, Avec crème chantilly	<b>51</b>
<b>FROMAGES</b>	
Fromage au lait cru	<b>52</b>
Fromages affinés au lait pasteurisé	<b>52</b>
Fromages affinés au lait thermisé	<b>52</b>
Fromages non affinés au lait pasteurisé	<b>52</b>

**Viande de boucherie, produits carnés crus**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits de la pêche et coquillage**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, non décoquillés ou décortiqués	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Crustacés, coquillages et mollusques cuits, décoquillés ou décortiqués	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits de charcuterie**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Charcuteries cuites ou entrées à base de charcuteries cuites ou viandes cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005**

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Plats cuisinés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids</b>				
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Sans fromage ni ingrédient non cuit (si féculent + produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Plats cuisinés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Plats cuisinés, sauces, servis chauds ou froids</b>				
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec présence d'ingrédient non cuit (ex fromage râpés) (Si féculent + produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

\* L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## Sandwiches

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Sandwiches et panini (avec ou sans crudités)</b>				
Ne contenant ni charcuterie crue, ni fromage au lait cru	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec charcuterie crue sans fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Entrées froides sans crudités**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec denrées animales ou d'origine animale, sans crudités si féculent + viande	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Entrées froides avec crudités**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec crudité + féculent +produit carné	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Entrées froides**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Entrées froides**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Préparations (salades...) avec crudités et denrées animales (type fromage)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Divers produits traiteurs, entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...)</b>				
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Sans ingrédients non cuits + amidon + produit carné, ovoproduits ou produits de la mer cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Divers produits traiteurs, entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Entrées chaudes cuites, charcuterie pâtisseries, servies chaudes ou froides (friands, quiches, pizza, tartes salées, crêpes...)</b>				
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec ingrédients non cuits ex fromage râpé (produit à base de féculents ou riche en amidon type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

### Divers produits traiteurs, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Steaks hachés mi- cuits ou marqués	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

### Pâtisseries – desserts

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Pâtisseries et autres desserts</b>				
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Sans crème chantilly	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Sans crème chantilly	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Avec crème chantilly	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ - glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Fromages**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Fromages affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Fromages affinés au lait thermisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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*

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**SOMMAIRE**

<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CRUS</b>	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	<b>55</b>
<b>PRODUITS DE CHARCUTERIE CUIITS</b>	
Charcuteries cuites	<b>55</b>
<b>PLATS CUISINES, SAUCES</b>	
Non manipulés après cuisson (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	<b>56</b>
Non manipulés après cuisson (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	<b>56</b>
Non manipulés après cuisson (+ féculent + viande)	<b>56</b>
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de féculent type quenelles, boudins blancs, pâtés en croute)	<b>56</b>
Manipulés après cuisson: tranchés, refroidis, conditionnés... (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	<b>56</b>
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (+ féculent + viande)	<b>56</b>
Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omelettes, œufs au plat...)	<b>57</b>
<b>ENTREES FROIDES</b>	
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,...)	<b>57</b>
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	<b>57</b>
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,...)	<b>57</b>
Avec produits carnés autres que charcuteries crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	<b>58</b>
Sans produits carnés (riches en amidon : semoule riz pâte pomme de terre lentilles,...)	<b>58</b>
Sans produits carnés (avec peu d'amidon)	<b>58</b>
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEURS, ENTREES...</b>	
Steaks hachés non cuits à cœur	<b>59</b>
<b>PATISSERIES, DESSERTS</b>	
Pâtisseries non cuites	<b>59</b>
Pâtisseries à base de crème pâtissière, crèmes au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	<b>59</b>
<b>PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)</b>	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	<b>60</b>
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	<b>60</b>

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

**Produits de charcuterie**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Produits de charcuterie crus</b>				
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
<b>Produits de charcuterie cuites</b>				
Charcuteries cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

Plats cuisinés, sauces

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Non manipulés après cuisson (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
Non manipulés après cuisson (+ féculent + viande)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Manipulés après cuisson : tranchés, refroidis, conditionnés... (+ féculent + viande)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Plats cuisinés issus d'œufs en coquille (omelettes, œufs au plat...)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Entrées froides**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
Avec charcuterie crues à consommer en l'état (non riche en féculent)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

**Entrées froides**

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

Divers produits traiteurs, entrées...

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Steaks hachés non cuits à cœur	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Pâtisseries, desserts

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Pâtisseries non cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Pâtisseries à base de crème pâtissière, crèmes au beurre et dérivés ou pâtisseries cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits végétaux crus (fruits et légumes)**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>*Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

**Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005**

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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*

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**SOMMAIRE**

<b>BOUCHERIE</b>	
Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces (non emballées ou sous film perméable de vente), Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	<b>64</b>
Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) destinées à être consommées après cuisson, Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	<b>64</b>
Viandes hachées mises en vente moins de 24h après la fabrication, tartare, carpaccio et autres viandes destinées à être consommées crues	<b>64</b>
Abats de boucheries crus	<b>64</b>
<b>VOLAILLES ET LAPINS CRU(E)S</b>	
Volailles et lapins entiers crus, découpes crues avec peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues AVEC PEAU	<b>65</b>
Découpes crues sans peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues SANS PEAU	<b>65</b>
Abats crus	<b>65</b>
<b>PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE</b>	
Céphalopodes crus frais ou surgelés	<b>66</b>
Filets et autres morceaux de poissons crus frais ou surgelés	<b>66</b>
Préparations crues à base de filets de poissons hachés	<b>66</b>
Crustacés crus (langoustines, crevettes crues mises en vente)	<b>66</b>
Poissons fumés type saumons, truites thons, anguilles, flétans fumés	<b>66</b>
<b>CHARCUTERIES CRUES</b>	
Charcuteries crues et produits de salaison à consommer en l'état (Saucissons sec, jambon séché...)	<b>67</b>
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	<b>67</b>
<b>CHARCUTERIES CUITES</b>	
Charcuteries cuites	<b>67</b>
<b>PLATS CUISINES</b>	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place riche en amidon, à base de féculent (riz, semoule, pâtes, pommes de terre)	<b>68</b>
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (à base de produits carnés, denrées d'origine animale)	<b>68</b>
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	<b>68</b>
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES</b>	
Produits traiteurs vendus froids	<b>69</b>
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	<b>69</b>
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit	<b>69</b>
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...)	<b>69</b>
Charcuteries de poisson (terrines de poisson, rillettes de poisson)	<b>70</b>
<b>PATISSERIES, DESSERT</b>	
Pâtisseries non cuites	<b>70</b>
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	<b>70</b>
<b>FROMAGES</b>	
Fromage au lait cru	<b>71</b>
Fromages affinés au lait pasteurisé	<b>71</b>
Fromages affinés au lait thermisé	<b>71</b>
Fromages non affinés au lait pasteurisé	<b>71</b>

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR - LHAE

<b>PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)</b>	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	<b>71</b>
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	<b>71</b>
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	<b>71</b>

**Viande de boucherie, produits carnés crus**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Viandes piécées ou unités de vente consommateur toutes espèces (non emballées ou sous film perméable de vente)</b>				
Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
<b>Préparations de viandes (viandes marinées, brochettes) destinées à être consommées après cuisson</b>				
Issues de matières premières nues (carcasses incluses)	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Abats de boucheries crus	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

### Viandes de volaille et de lapin crues

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Découpes crues sans peau, préparations de viandes et produits à base de viande crues SANS PEAU	<i>Pseudomonas</i>	NF V 04-504	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Abats crus	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits de la pêche et coquillage**

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits de charcuterie**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
<b>Produits de charcuterie crus</b>				
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Charcuteries crues hachées à consommer après cuisson (saucisses, chairs à saucisses)	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
<b>Produits de charcuterie cuits</b>				
Charcuteries cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Plats cuisinés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	0	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	0	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	0	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	0	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	0	
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	0	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	0	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	0	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	0	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	0	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	0	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	0	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	0	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	0	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	0	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	0	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Divers produits traiteur, entrées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits traiteurs vendus froids	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		
Produits traiteurs vendus froids avec fromage au lait cru non cuit	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## Divers produits traiteur, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Charcuteries de poisson (terrines de poisson, rillettes de poisson)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

## Pâtisseries, dessert

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Pâtisseries non cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation

Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## Fromages

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Fromage au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Fromages affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Fromages affinés au lait thermisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Fromages non affinés au lait pasteurisé	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

## Produits végétaux crus (fruits et légumes)

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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*

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## SOMMAIRE

<b>PRODUITS DE LA PECHE ET COQUILLAGE</b>	
Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place, y compris crevettes (prêts à consommer)	<b>74</b>
<b>PLATS CUISINES</b>	
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	<b>75</b>
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	<b>75</b>
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	<b>75</b>
<b>DIVERS PRODUITS TRAITEUR, ENTREES</b>	
Produits traiteurs vendus froids	<b>76</b>
Produits traiteurs vendus froids riches en amidon, à base de féculents, à l'exclusion du pain (semoule, riz, pâtes, pommes de terre, lentilles...)	<b>76</b>
<b>PATISSERIES, DESSERT</b>	
Pâtisseries non cuites	<b>76</b>
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	<b>76</b>
<b>PRODUITS VEGETAUX CRUS (FRUITS ET LEGUMES)</b>	
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	<b>77</b>
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	<b>77</b>
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	<b>77</b>

**Produits de la pêche et coquillage**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Mollusques et crustacés décortiqués cuits sur place, y compris crevettes (prêts à consommer)	Microorganismes aérobies à 30° C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Plats cuisinés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Produits traiteurs vendus chauds ou cuits sur place (avec féculent et produit carné)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O		

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

### Divers produits traiteur, entrées

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Produits traiteurs vendus froids	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

### Pâtisseries, dessert

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Flaconnage
Pâtisseries non cuites	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Pâtisseries et autres desserts (tous ingrédients cuits)	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits végétaux crus (fruits et légumes)**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Végétaux crus (ni râpés, ni émincés) non assaisonnés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Légumes râpés ou émincés non assaisonnés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	<i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Mélange de fruits frais et de jus de fruits frais non pasteurisés	Flore lactique	NF ISO 15214	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	
	Levures et moisissures	NF ISO 21527-1	O	
	<i>Salmonella/25g</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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*

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## SOMMAIRE

<b>VIANDES DE VOLAILLE ET DE LAPIN CRUS (FRAICHE ET CONGELEES)</b>	
Volailles et lapins, pièces entières et découpes avec peau	<b>80</b>
Découpes de lapin crues sans peau	<b>80</b>
Découpes de volaille crues sans peau	<b>80</b>
Volailles et lapins : produits à base de farces, saucisses, brochettes, farcis, hachés, paupiettes) et produits marinés	<b>80</b>
Charcuteries de volaille	<b>80</b>
Abats de volaille et lapins crus	<b>80</b>
<b>PRODUITS A BASE DE VIANDE ET PRODUITS DE CHARCUTERIE</b>	
Produits à base de viande crus, saucisses et chairs à saucisses	<b>81</b>
Produits de charcuterie crus à cuire type saucisse à cuire	<b>81</b>
Produits de charcuterie crus à consommer en l'état type saucisson sec	<b>81</b>
Produits à base de viande cuites	<b>81</b>
74Produits de charcuterie cuits type andouille, andouillette, boudin noir, gelée, pieds, rillettes, tripes	<b>81</b>
Charcuterie type pâtées, remanipulés après cuisson, produits en gelée, saucisses et saucissons cuits	<b>81</b>
<b>PRODUITS LAITIERS - FROMAGE</b>	
Laits de consommation stérilisés et UHT	<b>82</b>
Laits de consommation pasteurisés	<b>82</b>
Crèmes pasteurisées	<b>82</b>
Beurres pasteurisés	<b>82</b>
Beurres concentrés /MGLA	<b>82</b>
Yaourts et lait fermentés	<b>82</b>
Desserts lactés frais	<b>82</b>
Fromages au lait cru	<b>82</b>

### Viandes de volaille et de lapin crus

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	<i>Salmonella</i> /25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Découpes de lapin crues sans peau	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
Découpes de volaille crues sans peau	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Volailles et lapins : produits à base de farces, saucisses, brochettes, farcis, hachés, paupiettes) et produits marinés n=2, c=5	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	<i>Salmonella</i> /10g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	
Charcuteries de volaille	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
	Flore lactique	NF ISO 15214	N	
	Microorganismes à 30°C sur flore lactique	Calcul	N	
	Coliformes à 30°C	NF V08-050	O	
Abats de volaille et lapins crus	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement

Critère sécurité règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits à base de viande et produits de charcuterie**

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

**Produits à base de viande et produits de charcuterie**

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits laitiers - Fromage**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Laits de consommation stérilisés et UHT	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Conditionnement de vente
Laits de consommation pasteurisés	Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	O	Conditionnement de vente
	Entérobactéries	NF V08-054	O	
Crèmes pasteurisées	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Beurres pasteurisés	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Beurres concentrés /MGLA	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Yaourts et lait fermentés	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Desserts lactés frais	Coliformes	NF V08-050	O	Conditionnement de vente
Fromages au lait cru	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	Conditionnement de vente
	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	O	
	Salmonella/25g	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	

Critères procédés règlement (CE) n°2073/2005

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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*

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**SOMMAIRE**

<b>PRODUITS MIS SUR LE MARCHÉ (CRITERES DE SECURITE)</b>	
<b>DENREES ALIMENTAIRES PRETES A ETRE CONSOMMEES</b>	
Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales précises	<b>85</b>
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	<b>85</b>
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	<b>85</b>
<b>PRODUITS CARNES</b>	
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<b>86</b>
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<b>86</b>
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<b>86</b>
Viandes séparées mécaniquement	<b>86</b>
destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<b>86</b>
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	<b>86</b>
<b>LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS</b>	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<b>87</b>
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	<b>87</b>
<b>PRODUITS EN FIN DE PROCEDE DE FABRICATION (CRITERES D'HYGIENE)</b>	
<b>VIANDES ET PRODUITS A BASE DE VIANDE</b>	
Viande hachée (durée de conservation >24h)	<b>88</b>
Viande hachée (durée de conservation <24h)	<b>88</b>
Viandes séparées mécaniquement	<b>88</b>
Préparations à base de viande	<b>88</b>
<b>LEGUMES, FRUITS ET PRODUITS A BASE DE LEGUMES ET DE FRUITS</b>	
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<b>88</b>
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	<b>88</b>

**PRODUITS MIS SUR LE MARCHÉ (CRITERES DE SECURITE)**

**Denrées alimentaires prêtes à être consommées**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales précises <b>n=10 c=0</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	BIO 12/11-03/04 NFEN ISO 11290-1	O	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 <b>n=5 c=0</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2	O	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 <b>n=5 c=0</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2	O	Conditionnement de vente

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Produits carnés**

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues n=5 c=0	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites n=5 c=0	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites n=5 c=0	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Viandes séparées mécaniquement n=5 c=0	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	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 n=5 c=0	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits n=5 c=0	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## Fruits et légumes

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés) <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés) <i>n=5 c=0</i>	<i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05 NF EN ISO 6579- 1 (Hors Annexe D)	O	Conditionnement de vente

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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

**Viandes et produits à base de viande**

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

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

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	O	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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*

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## SOMMAIRE

<b>PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE Y COMPRIS LES MOLLUSQUES BIVALVES (CRITERES DE SECURITE)</b>	
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>	<b>91</b>
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>	<b>91</b>
Mollusques bivalves vivants	<b>91</b>
Tout produit de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants, crus, cuits	<b>91</b>
<b>CAVIAR D'ESTURGEON</b>	
Caviar d'esturgeon crus ou pasteurisé, salé ou non	<b>92</b>
<b>PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE Y COMPRIS LES MOLLUSQUES BIVALVES (CRITERES D'HYGIENE)</b>	
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés cuits	<b>93</b>
Produits entiers de crustacés cuits	<b>93</b>
Produits décortiqués, décoquillés, ou étêtés de crustacés crus	<b>93</b>
Produits entiers de crustacés crus	<b>93</b>
Produits entiers de poissons crus y compris anguilles	<b>93</b>
Produits entiers de poissons écaillés et céphalopodes crus	<b>94</b>
Filets, morceaux de poissons et céphalopodes crus	<b>94</b>
Civelles crus	<b>94</b>
Produits de la pêche fumés, salés	<b>94</b>
Produits de la pêche séchés, salés	<b>94</b>
Mollusques bivalves décoquillés crus	<b>95</b>
Mollusques bivalves décoquillés cuits	<b>95</b>
<b>CAVIAR D'ESTURGEON (CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES)</b>	
Caviar d'esturgeon crus, non salé	<b>96</b>
Caviar d'esturgeon crus salé	<b>96</b>
Caviar d'esturgeon doux pasteurisé	<b>96</b>
Tout caviar d'esturgeon	<b>96</b>

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

DESIGNATION	PARAMETRES	Méthode	Statut Cofrac	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	O	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	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Mollusques bivalves vivants	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3	N	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)	O	Sachet plastique stérile pour prélèvement

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Analyse de caviar d'esturgeon (critères de sécurité)**

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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

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

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation  
 Accréditation n° 1-1872 – Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

CATALOGUE DE PRESTATIONS DE LA

**DETECTION DES VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX**

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

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/07/FDA-PES.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/07/Recommandation-PES.pdf>

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

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

## SOMMAIRE

<b>DETECTION DE VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX</b>	
Détection du virus de l'Hépatite A dans les produits alimentaires	<b>99</b>
Détection du Norovirus GI dans les produits alimentaires	<b>99</b>
Détection du Norovirus GII dans les produits alimentaires	<b>99</b>

**DETECTION DE VIRUS DANS LES PRODUITS VEGETAUX**

<b>DESIGNATION</b>	<b>Paramètre</b>	<b>Méthode</b>	<b>Statut Cofrac</b>	<b>Conditionnement</b>
Produits végétaux	Hépatite A	Méthode interne	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits végétaux	Norovirus (groupe I)	Méthode interne	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement
Produits végétaux	Norovirus (groupe II)	Méthode interne	N	Sachet plastique stérile pour prélèvement

CATALOGUE DE PRESTATIONS DE

**DIAGNOSTIC DES MALADIES DES ANIMAUX AQUATIQUES ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX**

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

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/07/FDA-PES.pdf>

<http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2018/07/Recommandation-PES.pdf>

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

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

## SOMMAIRE

### Diagnostic des maladies des poissons

DESIGNATION	PAGE
EVEX (Eel Virus European X)	102
EUS (Epizootic Ulcerative Syndrom)	102
HVA (Herpesvirus anguillae)	102
IHNV (Infectious haematopietic necrosis)	102
KHV (Koi Herpesvirus disease)	102

### Diagnostic des maladies des crevettes

DESIGNATION	PAGE
Maladie de la queue blanche (WTD)	103
Maladie de la tête jaune (YHV)	103
Maladie des points blancs (WSSV)	103
Myonécrose infectieuse (IMNV)	103
Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	103
Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHNV)	103
Syndrome de Taura (TSV)	103

### Diagnostic des maladies dans les aliments pour animaux

DESIGNATION	PAGE
Maladie de la queue blanche (WTD)	104
Maladie de la tête jaune (YHV)	104
Maladie des points blancs (WSSV)	104
Myonécrose infectieuse (IMNV)	104
Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	104
Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHNV)	104
Syndrome de Taura (TSV)	104

**Diagnostic des maladies des poissons (organes ou matériel biologique)**

<b>DESIGNATION</b>	<b>Paramètre</b>	<b>Méthode</b>	<b>Statut Cofrac</b>	<b>Conditionnement</b>
Poissons (organes ou matériel biologique)	Eel Virus European X (EVEX)	Méthode interne (Transcription inverse PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Epizootic Ulcerative Syndrom (EUS)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.2  (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Herpesvirusanguillae (HVA)	Méthode interne (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Infectious haematopoietic necrosis (IHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.4 (Transcription inverse PCR)	N	Sachets stériles si congelé
Poissons (organes ou matériel biologique)	Koi Herpesvirus disease (KHV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.3.7 (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé

**Diagnostic des maladies des crevettes (organes ou matériel biologique)**

DESIGNATION	Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Condition-nement
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Maladie de la queue blanche (WTD)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.6 (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Maladie de la tête jaune (YHV)	Méthode interne - KMO PES 16 (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Maladie des points blancs (WSSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.8 (PCR conventionnelle) (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Myonécrose infectieuse (IMNV)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.5 (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.3 (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.4 (PCR conventionnelle) (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Crevettes (organes ou matériel biologique)	Syndrome de Taura (TSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.7 (PCR en temps réel) (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------

**Diagnostic des maladies dans les aliments pour animaux**

DESIGNATION	Paramètre	Méthode	Statut Cofrac	Conditionnement
Aliments pour animaux	Maladie de la queue blanche (WTD)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.6 (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Aliments pour animaux	Maladie de la tête jaune (YHV)	Méthode interne - KMO PES 16 (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Aliments pour animaux	Maladie des points blancs (WSSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.8 (PCR conventionnelle) (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Aliments pour animaux	Myonécrose infectieuse (IMNV)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.5 (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé
Aliments pour animaux	Nécrose hépatopancréatique (NHPB)	Manuel aquatique OIE - Chapitre 2.2.3 (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé
Aliments pour animaux	Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse (IHHNV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.4 (PCR conventionnelle) (PCR en temps réel)	N	Sachets stériles si congelé
Aliments pour animaux	Syndrome de Taura (TSV)	Manuel aquatique OIE - Chap 2.2.7 (PCR en temps réel) (PCR conventionnelle)	N	Sachets stériles si congelé

EPO1/9	Version 3	Date d'application : 26/07/18
--------	-----------	-------------------------------