

 LDA 11	<i>Type document</i> : ENREGISTREMENT	<i>Réf.</i> : EN01MAQ07 <i>Indice révision</i> : 22 <i>Date d'application</i> : 17/03/25 <i>Pagination</i> : 1/3
	<i>Titre document</i> : LISTE des ANALYSES, des CRITERES d'ACCEPTABILITE des ECHANTILLONS et de disponibilité des RESULTATS en HYGIENE ALIMENTAIRE	

A - LISTE DES ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE - METHODES

I - Recherche ou Dénombrement de bactéries sur des denrées destinées à la consommation humaine ou à l'alimentation animale		
a-Recherche des <i>Salmonella</i> spp		
* Méthode horizontale (sauf Typhi et Paratyphi)		NF EN ISO 6579-1 sauf "Annexe D"
* Méthode alternative validée AFNOR : IRIS Salmonella (BIOKAR)		BKR 23/07 – 10/11
b-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase $\oplus$		
* Méthode de Routine (Partie 1 : avec confirmation des colonies)		NF EN ISO 6888-1
* Méthode Horizontale (Partie 2 : sans confirmation des colonies)		NF EN ISO 6888-2
c-Dénombrement des microorganismes à 30°C (F.A.M. : Flore Aérobie Mésophile)		
* Méthode Horizontale		NF EN ISO 4833-1
d-Dénombrement des Coliformes à 30°C		
Méthode de Routine		NF V 08-050
e-Dénombrement des Coliformes thermotolérants à 44°C		
Méthode de Routine		NF V 08-060
f-Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> à 44°C		
* Méthode Horizontale		NF ISO 16649-2
g-Recherche et Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>		
* Méthode horizontale pour la recherche		NF EN ISO 11290-1
* Méthode horizontale pour le dénombrement		NF EN ISO 11290-2
* Méthode alternative validée AFNOR Rech. de L.M. : Aloa One Day (AES)		AES 10/03 – 09/00
h-Dénombrement des E. Coli en milieu liquide		
* Dénombrement des E.Coli dans les coquillages : technique du npp à 37° puis à 44°C		NF EN ISO 16649-3
i-Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i> comptage à 37°C		
* Méthode horizontale		NF EN ISO 15213-2
j-Recherche Dénombrement des Entérobactéries à 37°C		
* Méthode horizontale		NF EN ISO 21528-2
Méthode de Routine		NF V 08-054
k-Dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> à 30°C		
* Méthode horizontale dénombrement de Bacillus cereus présomptifs		NF EN ISO 7932
l-Dénombrement des Levures-Moisissures		
Méthode alternative validée AFNOR : Symphony (BIOKAR)		BKR 23/11-12/18
m-Recherche <i>Escherichia coli</i> O157:H7		
Méthode Vidas UP		BIO 12/25-05/09
II – Tests de surface		
Flore totale ou Entérocoques (count tact)		Méthode Fabricant
Flore totale /Coliformes, Flore totale/Entérobactérie ou Flore totale/Levures-Moisissures (bi-lames)		Méthode Fabricant
III – Conserves		
Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés Méthode de Routine		NF V 08-408
Détermination du pH des produits appertisés et assimilés : Méthode de Routine		NF V 08-409
Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés Méthode de Référence		NF V 08-401
Détermination du pH des produits appertisés et assimilés : Méthode de Référence		NF ISO 11289
VI - Recherche de trichines		
* Méthode de détection de référence annexe I chapitre I du Règlement (UE) 2015/1375 du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de <i>Trichinella</i> dans les viandes modifié par le règlement d'exécution (UE) 2020/1478 de la commission du 14 octobre 2020 (Méthode de la digestion d'échantillons collectifs utilisant un agitateur magnétique)		Règlement d'exécution UE 2015/1375 NF EN ISO 18743 Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-609

 LDA 11	<i>Type document</i> : ENREGISTREMENT	<i>Réf.</i> : EN01MAQ07 <i>Indice révision</i> : 22 <i>Date d'application</i> : 17/03/25 <i>Pagination</i> : 2/3
	<i>Titre document</i> : LISTE des ANALYSES, des CRITERES d'ACCEPTABILITE des ECHANTILLONS et de disponibilité des RESULTATS en HYGIENE ALIMENTAIRE	

NB : * Analyse sous accréditation COFRAC

B - CRITERES D'ACCEPTABILITE DES ECHANTILLONS

I - Exigences Générales

- 1) Fiche de Demande d'Analyses dûment complétée
- 2) Transport dans boîte isotherme (ou glacière) avec plaque eutectique obligatoire
- 3) Emballage non détérioré
- 4) Echantillon bien identifié et ayant conservé son intégrité
- 5) Critères de température à réception des échantillons :
 - **produits stables** 18° à 27°C
 - **produits frais et réfrigérés** : température de l'enceinte de 2° à 8°C
 - **produits congelés ou surgelés** :
 - ⇒ pour les produits congelés devant être analysés à réception = aspect congelé
 - ⇒ pour les produits congelés devant être conservés au congélateur = température échantillon < à -15°C (utilisation d'un thermomètre laser)
- 6) Durée de transport recommandée : < à 6 heures

II - Exigences particulières

1) Plats cuisinés - Charcuterie - Viandes Volailles - Poissons - Pâtisseries

- Emballage étanche
- Poids d'échantillon : 100 g minimum

2) Lait cru

- 5 échantillons de 200 ml minimum

3) Fromages

- 3-1 *Autocontrôle* : 100 gr minimum
- 3-2 *Contrôle Officiel* : 5 fromages de 100 gr minimum

4) Cube de Viande

- Quantité : cube de 10/10 cm

5) Coquillages

- Huîtres : ≥ à 6 individus
- Moules et autres : > à 500 gr
- Emballage plastique étanche et résistant

6) Conserves

- Lot de 3 conserves pour les analyses en méthode de routine ou de 6 conserves pour les analyses en méthode de référence.

7) Trichines

- La Fiche d'accompagnement des échantillons doit indiquer au minimum les coordonnées du demandeur, la date du prélèvement, l'espèce de l'animal, la nature des échantillons (langue, piliers du diaphragme, masséter), le numéro de chaque échantillon et le numéro du lot si nécessaire
- Chaque échantillon doit avoir une identification qui rappelle celle mentionnée sur la Fiche d'accompagnement
- Les échantillons ne doivent pas être congelés et doivent être acheminés au laboratoire, si possible entre 1°C et 8°C
- Porcs : 100g minimum de muscle (piliers du diaphragme en priorité sinon muscles striés)
- Sangliers : 100 g minimum de muscle (langue ou piliers du diaphragme)
- Chevaux : 100 g minimum de langue, de muscles masticateurs ou de piliers du diaphragme

N.B. : Tout prélèvement arrivé après 15 heures sera traité le lendemain

 LDA 11	<i>Type document</i> : ENREGISTREMENT	<i>Réf.</i> : EN01MAQ07 <i>Indice révision</i> : 22 <i>Date d'application</i> : 17/03/25 <i>Pagination</i> : 3/3
	<i>Titre document</i> : LISTE des ANALYSES, des CRITERES d'ACCEPTABILITE des ECHANTILLONS et de disponibilité des RESULTATS en HYGIENE ALIMENTAIRE	

Pour les échantillons de sangliers, les prélèvements doivent être apportés au laboratoire dans les 15 jours suivant l'abattage et ils doivent être conservés entre +1°C et +7°C.

C – DISPONIBILITE DES RESULTATS

Les délais maximums des disponibilités des résultats par type de prélèvements sont précisés en jours ouvrés.

1) Denrées alimentaires

- 7 jours

2) Coquillages

- 5 jours

6) Conserves

- 10 jours : méthode de routine
- 25 jours : méthode de référence

7) Trichines

- 1 jour