ANNEXE n° 1 : LISTE DES NORMES UTILISÉES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

DATE DE DERNIERE EDITION : 15/01/25

PARAMÈTRES ACCRÉDITÉS		
Caractéristique mesurée	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Bacillus cereus présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932 / 2020
Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061 / 2009 (méthode en boîtes)
Clostridium perfringens	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN 15213-2
Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050 / 2009
Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060 / 2009
Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 21528-2 / 2017
Escherichia coli - β – glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2 / 2001
Listeria monocytogenes	Reherche Isolement/Identification et confirmation (en cas d'alerte, suspicion, TIAC et/ou sur demande)	NF EN ISO 11290-1 / 2017
Listeria monocytogenes	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2 / 2017
Listeria monocytogenes	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® Listeria Agar (en routine)	BKR 23/02-11/02
Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1 / 2013
Salmonella spp	Recherche par milieu chromogénique IRIS Salmonella® (en routine) *Les souches confirmées de Salmonella peuvent être envoyées pour typage.*	BKR 23/07-10/11
Salmonella spp. dont *Salmonella Typhi* et *Salmonella Paratyphi*	Recherche Isolement/Identification et confirmation (sur demande) *Les souches confirmées de Salmonella peuvent être envoyées pour typage.*	NF EN ISO 6579-1 / 2017 S. Spp dont S. Typhi et S. Paratyphi
Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2 / 2021
PARAMÈTRES NON ACCRÉDITÉS		
Caractéristique mesurée	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Aw	Mesure Aw	Protocole fournisseur
Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des coloonies à 30 °C	NF ISO 15214 / 1998
Levures	Dénombrement des colonies à 25°C	Symphony BKR 23/11 - 12/18
Micro-organismes	Techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons	NF EN ISO 18593 / 2018 et NF EN ISO 4833-1 / 2013
Micro-organismes/coliformes	Prélèvements de surfaces au moyen de lames	Selon protocole fournisseur
Moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	Symphony BKR 23/11 - 12/18
pH	Potentiométrie (viandes et produits à base de viande)	NF V 04-408 / 1974
Pseudomonas spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720 / 2010

Pour tout autre paramètre, consulter le laboratoire.

Le laboratoire est accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) pour la réalisation des analyses en hygiène alimentaire selon le guide technique d'accréditation LAB GTA 59 "Analyses microbiologiques des produits et environnements agro-alimentaires" et sa portée d'accréditation est consultable sur www. cofrac.fr (n° d'accréditation : 1-0833 "essais").

Les paramètres peuvent être rendus sous accréditation si l'échantillon répond aux critères d'acceptabilité définis par le laboratoire. Dans le cas contraire, le client en sera informé dans les plus brefs délais.

Le LDA48 met en oeuvre une démarche d'assurance qualité conforme aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17025 (version en cours). Des moyens matériels et humains suffisants et adaptés sont ainsi mis en place afin d'assurer la qualité des prestations analytiques réalisées.

Le client peut consulter sur site les méthodes utilisées pour les analyses et les documents qualité. Il peut avoir accès au laboratoire en présence du Directeur ou de son représentant et également assister à la réalisation des analyses le concernant.

Les informations relatives à l'estimation des incertitudes d'analyse pour certains paramètres bactériologiques accrédités ne figurent pas sur le rapport d'essai mais peuvent être communiquées sur demande.

Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales des différentes prestations proposées par le laboratoire, des normes utilisées et les accepte en signant lors de la réalisation des prélèvements.

Les clients du LDA 48 sont autorisés à reproduire l'intégralité des rapports d'analyses issus du laboratoire exclusivement sous la forme d'un fac similé intégral.
Si des reproductions non autorisées ou falsifiées à l'insu du LDA 48, venaient à être avérées, le LDA 48 déclinerait toute responsabilité vis-à-vis de cette situation et pourrait être amené à intenter des actions juridiques envers le ou les clients concernés.
Dans tous les cas, les clients concernés devront au préalable prendre contact avec le LDA 48. Aucune donnée ne sera diffusée à des tiers non concernés par cette prestation. Si le client a réalisé l'échantillonnage et fourni des informations pouvant affecter la validité des résultats, le LDA 48 s'exonère de toute responsabilité.

Cette annexe sera aussi disponible et mise à jour (en cas de changements de méthode ou de texte réglementaire), pour information, sur le site internet du Laboratoire Départemental d'Analyses de la Lozère : http://lda.lozere.fr/.