

ANNEXE : LISTE DES NORMES UTILISÉES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

DATE DE DERNIERE EDITION : 19/12/22

PARAMÈTRES ACCRÉDITÉS		
Caractéristique mesurée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
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
<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella Typhi</i> et <i>Salmonella Paratyphi</i>	Recherche Isolement/Identification et confirmation (sur demande) <i>Les souches confirmées de Salmonella peuvent être envoyées pour typage.</i>	NF EN ISO 6579-1
<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique IRIS Salmonella® (en routine) <i>Les souches confirmées de Salmonella peuvent être envoyées pour typage.</i>	BKR 23/07-10/11
Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche Isolement/Identification et confirmation (en cas d'alerte, suspicion, TIAC et/ou sur demande)	NF EN ISO 11290-1
<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar (en routine)	BKR 23/02-11/02
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 21528-2
PARAMÈTRES NON ACCRÉDITÉS		
Caractéristique mesurée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Micro-organismes	Techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons	NF EN ISO 18593
Micro-organismes/coliformes	Prélèvements de surfaces au moyen de lames	Selon protocole fournisseur
Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	SYMPHONY
Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V 08-408 NF V 08-409 NF ISO 11289
<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
pH	Potentiométrie (Viandes et produits à base de viande)	NF V04-408
Aw	Mesure Aw	Selon manuel d'utilisation fabricant

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 ainsi que la procédure de traitement de gestion des réclamations. Il peut aussi avoir accès aux différents documents qualité "propriétés du LDA 48" notamment les fiches de réclamations, de non-conformité, autres, le concernant, sur demande ou par simple consultation directe au laboratoire. Il peut avoir accès au laboratoire en présence du Directeur ou de son représentant et également assister à la réalisation des analyses le concernant voir auditer le LDA 48 sur demande afin de valider les pratiques du LDA 48 (in situ, comme au laboratoire).

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 le support d'enregistrement (version en cours) 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.

Ce document 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/>.