

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie-traiteur - Boucherie (non conditionnés / « à la coupe »)

	Produits de charcuteries					
	Critères interprofession Charcuterie-traiteur artisanal, organisateur de réception CEPROC					
	Charcuterie crue hachée, <u>classée en produits à base de viande</u> ⁽²⁾ contenant plus de 50% de porc : <i>Chipolata, chair à saucisse, crépinette, paupiette de veau</i>	Charcuterie crue fumée ou non, séchée ou non, à consommer cuite ou non : <i>Lardons, poitrine, échine, jambon fumée et sec, Saucisson sec et salaisons ...</i>	Charcuterie crue hachée, <u>classée en préparation de viande</u> ⁽²⁾ <i>Merguez, rôti farci, farce, brochettes, viandes marinées,..</i>	Charcuterie sèche prête à être consommée <i>Saucisson sec, saucisse sèche, jambon sec...</i>	Charcuterie cuite : <i>jambon, galantine, pâté, terrines, saucisses cuites, rillettes, andouille, andouillette, foie gras, Boudin noir...</i>	Charcuterie pâtissière ou contenant des féculents <i>Friand, pizza, quiche, pâté en crouste, saucisse briochée,</i>
Code <u>modèle</u> ARES	APREPAPORC	ACHARCUCRU	APREPAVIAN	ACHARUSAL	ACHARCUCUI ABOUDINNOI	ACHARCUI+A
Flore aérobie mésophile	300 000	300 000	-	-	300 000	300 000
Flore lactique	X	X	-	-	X	X
Ratio FT/FL	10	10	-	-	10	10
<i>Escherichia coli</i>	-	-	500	-	-	-
Staphylocoques présumés pathogènes	-	-	-	-	-	-
Entérobactéries	10 000	10 000	-	-	1000	1000
Bactéries anaérobies sulfite-réducteurs	-	-	-	-	30	-
<i>Bacillus cereus</i>	-	-	-	-	-	100
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁽¹⁾	ND/25g (option ou demande client)	ND/25g	ND/25g (option ou demande client)	ND/25g	ND/25g	-
Salmonelles	ND/25g	ND/25g	ND/10g	ND/25g	ND/25g	ND/25g

X paramètre à réaliser -- paramètre non réalisé (1) Dénombrement *Listeria monocytogenes* si recherche positive selon demande client

(2) Distinction « préparations de viandes » et « produits à base de viandes » : cf Annexe 1 du règlement (CE) n°853/2004 point 1.15 et 7.1

Proportion (en poids) de viande de porc utilisée pour la fabrication (en % du total des viandes)	Taux de sel	
	≥ 15 g/kg de viandes mises en œuvre	< 15 g/kg de viandes mises en œuvre
> 50 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
< 50 %	Préparation de viande	

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie-traiteur - Boucherie (non conditionnés / « à la coupe »)

	Produits traiteurs							
	Critères interprofession Charcuterie-traiteur artisanal, organisateur de réception CEPROC							
	Entrées					Plats		
	Mayonnaise et autres sauces à froid	Gelée fabrication maison	Hors d'œuvre à base de viande, poisson, légumes <i>macédoine, salades composées,...</i>	Saumon et autres poissons fumé à consommer en l'état	Terrine de poisson	Plats cuisinés traiteurs à base de viande ou de poisson cuit et à base de produits amylicés <i>bouchée à la reine, gratins de pâtes, purée, Boudin blanc...</i>	Plat cuisiné à base de viande ou de poisson cuit conditionné sous-vide ou sous atmosphère	Poisson mariné
Code <u>modèle</u> ARES	AMAYO	AGELEE	AHORSD	APOISFUME	ATERPOIS	APLACUI	APLACUIVID	APOISMAR
Flore aérobie mésophile	300 000	1000	-	300 000	300 000		300 000	-
Flore lactique	-	-	-	X	X	-	X	-
Ratio FT/FL	-	-	-	10	10	-	10	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
Staphylocoques présumés pathogènes	-	-	100	-	-	-	-	100
<i>Pseudomonas</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
Entérobactéries	1000	-	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Bactéries anaérobies sulfite-réducteurs	-	-	-	-	30	30	30	-
<i>Bacillus cereus</i>	-	-	100 ⁽³⁾	-	-	100 ⁽³⁾	100 ⁽³⁾	-
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁽¹⁾	-	ND/25g	-	ND/25g	-	-	-	ND/25g
Salmonelles	ND/25g	-	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	-

X paramètre à réaliser - paramètre non réalisé

(1) Dénombrement *Listeria monocytogenes* si recherche positive selon demande client

(3) uniquement si présence féculents ou légumes cuits

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie-traiteur - Boucherie (non conditionnés / « à la coupe »)

Pâtisseries / Desserts								
Selon critères proposés par les organisations professionnelles de la restauration								
	Pâtisseries non cuites (éclairs, entremets avec biscuits...) ou cuit avec Chantilly	Dessert non cuit sans fruits crus sans amidon : chantilly, fromage blanc, mousse au chocolat, panacotta, œuf à la neige...ou cuit avec Chantilly	Pâtisserie non cuit avec fruits crus avec amidon : tarte aux fruits frais	Dessert non cuit avec fruits crus sans amidon : fromage blanc avec fruits frais, mousse de fruits...	Pâtisserie cuite sans chantilly ⁽²⁾ avec amidon : tarte aux pommes, flan...	Desserts cuits sans chantilly ⁽²⁾ sans amidon : salade de fruits cuits, coulis, compote...	Desserts cuits sans chantilly ⁽²⁾ avec amidon : riz au lait, gâteau de semoule...	Salade de fruits, carpaccio de fruits, jus de fruits, sans chantilly ⁽³⁾
Code <i>modèle</i> ARES	<i>PATISCRU</i> <i>PATISCRU+CHO</i>	<i>DESCRU-FA</i> <i>DESCRU-FA+CH</i>	<i>TARFRUCRU</i>	<i>DESCRUFRU</i> <i>DESCRUFR+M17</i>	<i>TARTCUI</i> <i>TARTCUI+CHO</i>	<i>DESCUI-CA</i> <i>DESCUI-CA+CH</i>	<i>DESCUI+A</i> <i>DESCUI+CHA</i>	<i>SALDFRUI</i>
Flore aérobie mésophile	1 000 000	1 000 000	3 000 000	3 000 000	300 000	1 000 000	1 000 000	-
Flore lactique	X	X	X	X	-	-	-	50 000
Ratio flore / flore lactique	100	100	100	100	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	10	10	100	100	10	10	10	100
Staphylocoques préssumé pathogènes	100	100	100	100	100	100	100	-
<i>Clostridium</i> <i>perfringens</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
Levures et moisissures	-	-	-	-	-	-	-	50 000
Entérobactéries	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	500	-	500	-	500	-	500	-
Salmonelles	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	-	-	-	ND/25g
<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> (recherche)	-	-	-	-	-	-	-	ND/25g ⁽¹⁾

X : paramètre à réaliser

(1) Dénombrement *Listeria monocytogenes* si positif selon demande client

(2) Si présence de Chantilly, voir catégories des pâtisseries et desserts non cuits –

(3) Critère Entérobactéries à 10 ufc/g issu du règlement européen 2073/2005 modifié

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie-traiteur – Boucherie (non conditionnés / « à la coupe »)

	Produit de boucherie selon critères FCD (Fédération du commerce et de la distribution) en atelier ou magasin					
	Viandes piécées toutes espèces sauf volailles Et Préparations de viandes <i>viandes marinées, brochettes</i>	Viandes hachées (*Consommation dans les 24h)	Abats de boucherie crus	Abats de volailles crus	Découpes et préparations de volailles crues <u>avec peau</u> Volailles entières crues Préparation de viande à base de volailles	Découpes et préparations de volailles crues <u>sans peau</u>
Code <u>modèle</u> ARES	AVIANBOUC	AVIANHACHE	AABATCRU	AABATVOL	AVOLDECR+P	AVOLDECR-P
Flore aérobie mésophile	10 000 000	5 000 000*	100 000 000	-	-	-
Flore lactique	X	-	-	-	-	-
Ratio FT/FL	100	-	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	500	50	5 000	10 000	10 000	1000
Staphylocoques présumés pathogènes	-	500	-	-	1000	1000
<i>Pseudomonas</i>	-	-	-	-	50 000 000	50 000 000
<i>Listeria monocytogenes</i> ⁽¹⁾	-	ND/25g	-	-	-	-
Salmonelles	ND/10g	ND/25g	ND/10g	ND/10g	ND/25g (4)	-

paramètre à réaliser - paramètre non réalisé (1) Dénombrement *Listeria monocytogenes* si recherche positive selon demande client positive (4) Serotypage systématique en cas de *Salmonella* spp détectée (*Salmonella* Enteritidis et Thyphimurium)

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie, Boucherie, Producteurs fermiers
Produits conditionnés avec vente directe à la ferme ou GMS en circuits courts

Produits de charcuteries conditionnés								
selon critères FCD (Fédération du commerce et de la distribution) distributeur dans leur conditionnement initial industriel								
Charcuterie crue ou sèche				Charcuterie cuite				
Charcuterie crue hachée avec ingrédients <u>produits à base de viande</u> ou <u>préparations de viande (2)</u> <i>Chipolata, chair à saucisse, crépinette, paupiette de veau, Merguez, saucisse à cuire (ex : Morteau ou Montbéliard) rôti farci, farce</i>	Charcuterie crue fumée ou non à consommer cuite ou non <i>Lardons, poitrine, échine, Bacon,...</i>	Charcuterie sèche prête à être consommée <i>jambon fumée ; Jambon sec, Jambon cru, Saucisson sec et salaisons ...</i>	Charcuterie cuite remaniée : <i>Jambon cuit, Saucisses et saucissons cuits, pâtés, charcuterie de volailles cuite</i>	Rillettes	Andouilles, Andouillettes et tripes	Charcuterie cuite avec féculents <i>pâté en croute, saucisse briochée,...</i>	Autres Charcuterie cuite : <i>Boudin noir, produits en gelée type pieds, pâtés de tête, jambon persillé, jambonneaux,.....</i>	
Code <u>modèle</u> ARES	CSAUCRUV/CSAUCRUF CMORTEAUV/CMORTEAU	CBACONCUI CBACONCRU	CCHARCUS	CCHARCUIR	CRILLETTE	CANDOUILL	CCHARCUI+A	CCHARCUI CBOUDINN
Critères FCD	1.9 / 1.10	1.11 / 1.12	1.7 / 1.8	1.1 / 1.6	1.4	1.5	1.2	1.3
Flore aérobique mésophile	1 000 000 <i>(pdt sous vide ou atm)</i>	1 000 000	-	1 000 000	1 000 000	1 000 000	1000 000	10 000 000
Flore lactique	X <i>(pdt sous vide ou atm)</i>	-	-	X	X	X	X	X
Ratio FT/FL	10 <i>(saucisse à cuire)</i> 100 <i>(autre)</i>	-	-	100	10	1000	100	100
<i>Escherichia coli</i>	500	100	10	10	10	10	10	10
Staphylocoques présumés pathogènes	500	100 <i>500 (si consommé. crue)</i>	500	-	-	-	-	-
<i>Pseudomonas</i>	100 000 <i>(produit sous air/film)</i>	-	-	-	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	30	30	30	30	30
<i>Bacillus cereus</i>	-	-	-				100	-
<i>Listeria monocytogenes (5)</i> JO et pendant la durée de vie	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g
<i>Listeria monocytogenes (5)</i> DLC ou si recherche positive	100	100	100	100	100	100	100	100
Salmonelles	ND/10g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g
Aw et PH	-	-	X <i>(demande client)</i>	-	-	-	-	--

X paramètre à réaliser - paramètre non réalisé (5) Un dénombrement de *Listeria monocytogenes* <100 ufc/g à DLC ne présage pas de l'absence de cette bactérie dans l'échantillon. Il est préconisé de vérifier l'absence de *Listeria monocytogenes* au jour de fabrication ou pendant la durée de vie du produit.

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie, Boucherie, Producteurs fermiers
Produits conditionnés avec vente directe à la ferme ou GMS en circuits courts

	Produits traiteurs conditionnés							
	selon critères FCD (Fédération du commerce et de la distribution) distributeur dans leur conditionnement initial industriel							
	Entrées						Plats	
	Mayonnaise et autres sauces à froid	Légumes non assaisonnés, légumes macédoine, salades composées,...	Saumon et autres poissons fumés à consommer en l'état	Magrets séchés fumés	Foie gras faiblement pasteurisés (<65°C) dans leur emballage final	Foie gras pasteurisés	Plats cuisinés traiteurs NON cuits dans leur emballage Pâtes fraîches, quiches, quenelles, tartes salées,... Terrine de poisson, panés	Plats cuisinés sous-vide, cuits dans leur emballage Non remanipulés après cuisson Y compris terrine et rilette de poisson
Code <u>modèle</u> ARES	CMAYO	CLEGUME CCHAMPI	CPOISFUM	CMAGRET	CFOIGRA	CFOIGRAP CFOIGRAPR	CPLACUI+A CPLACUI-A	CPLACUV+A CPLACUV-A
Critères FCD	2.10	8.2	6.10	9.7	9.4	9.5 / 9.6	9.2	9.1
Flore aérobie mésophile	10 000	-	1 000 000	-	100 000	10 000 1 000 000* (*reconditionné)	1 000 000	1 000 000
Flore lactique	-	5 000 000	X	-	X	X	X	X
Ratio FT/FL	-	-	10	-	100	100	100	100
Levures et moisissures	100	-	-	-	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	10	10	10	100	10	10	10	-
<i>Enterobactéries</i>	100	-	-	-	-	-	-	-
Staph présumés pathogènes	100	-	100	1000	100	100	100	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	30	30	30	30	10
<i>Bacillus cereus</i>	-	-	-	-	-	-	100 ⁽³⁾	100 ⁽³⁾
<i>Campylobacter</i>	-	-	-	ND/25g (Si demande client)	-	-	-	-
<i>Listeria monocytogenes</i> (5) JO et pendant la durée de vie	-	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	ND/25g	-
<i>Listeria monocytogenes</i> (5) DLC ou si recherche positive	-	100	100	100	100	100	100	-
Salmonelles	ND/25g	ND/25g	-	-	ND/25g	ND/25g	ND/25g	-
Histamine	-	-	Si demande client selon espèces de poisson	-	-	-	Si demande client selon espèces de poisson	Si demande client selon espèces de poisson

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie, Boucherie, Producteurs fermiers
Produits conditionnés avec vente directe à la ferme ou GMS en circuits courts

	Produit de boucherie conditionnés (hors carcasses)					
	selon critères FCD (Fédération du commerce et de la distribution) distributeur dans leur conditionnement initial industriel					
	Viandes piécées de porc Tout conditionnement	Viandes piécées Autre que porc Tout conditionnement	Carpaccio et Viandes hachées Autre que porc	Abats rouges sauf volailles, queue, joues et tête	Préparation de viandes marinées et brochettes Autre que porc et/ou ne contenant pas de légumes	Préparation de viandes marinées et brochettes de porc ou autre espèce contenant des légumes
Code <u>modèle</u> ARES	CVIANPORC	CVIANPIECV CVIANPIECF CVIANPIECA	CVIANHACHE CVIANHACHS	CABATROUG	CPREPAV-L	CPREPAV+L
FCD	10.4	10.5 / 10.6 / 10.7	10.8 / 10.9	10.11	10.10	10.10
Flore aérobique mésophile	-	1 000 000 (pdt sous vide) 10 000 000 (pdt sous atm)	5 000 000 (pdt réfrigéré) 500 000 (pdt surgelé)	-	1 000 000	-
Flore lactique	-	X (pdt sous vide uniquement)	-	-	X	-
Ratio FT/FL	-	100 (pdt sous vide uniquement)	-	-	100	-
Pseudomonas	1 000 000	5 000 000 (produit sous air/film)		10 000 000	-	-
Enterobactéries	100 000	-		-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	500	50	5000	500	500
Staphylocoques présumés pathogènes	-	-	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i> O157 H7	-	-	ND/25g ⁽⁶⁾ (si demande client)	-	-	-
<i>Listeria monocytogenes</i> (5) JO et pendant la durée de vie	-	-	ND/25g	-	--	-
<i>Listeria monocytogenes</i> (5) DLC ou si recherche positive	-	-	100	-	-	-
Salmonelles	ND/10g	ND/10g	ND/25g	ND/10g	ND/10g	ND/10g

X
paramètre
à réaliser

- paramètre non réalisé

(5) Un dénombrement de *Listeria monocytogenes* <100 ufc/g à DLC ne présage pas de l'absence de cette bactérie dans l'échantillon. Il est préconisé de vérifier l'absence de *Listeria monocytogenes* au jour de fabrication ou pendant la durée de vie du produit. (6) Analyse à réaliser en recherche de *Escherichia coli* STEC conformément aux prescriptions réglementaires pour les produits surgelés particulièrement.

Critères d'hygiène des procédés et de sécurité pour les charcutiers-traiteurs et produits de boucherie

Analyses bactériologiques – Groupements selon les paramètres proposés par les organisations professionnelles et la réglementation européenne (N° 2073 / 2005 modifié)

Interprofession concernée : Charcuterie, Boucherie, Producteurs fermiers
Produits conditionnés avec vente directe à la ferme ou GMS en circuits courts

Produit de volailles conditionnés									
selon critères FCD (Fédération du commerce et de la distribution) distributeur dans leur conditionnement initial industrie									
	Volaille entière	Pièces de découpes de volaille <u>avec peau</u>	Pièces de découpes de volaille <u>sans peau</u>	Préparation à base de volaille <u>avec peau</u> <i>Aileron, poulet mariné cru</i>	Préparation à base de volaille <u>sans peau</u> <i>Brochettes, panés ou préparations marinés crues</i>	Abats de volailles	Saucisses de volailles paupiettes	Découpe Lapin	Produis cuits à base de volailles (<i>Manchons, panés cuits</i>)
Code <u>modèle</u> ARES	CVOLENTV CVOLENTF	CVOLDEC+PV CVOLDEC+PF	CVOLDEC-PV CVOLDEC-PF	CVOLPRE+PV CVOLPRE+PF	CVOLPRE-PV CVOLPRE-PF	CVOLABAT	CVOLSAUCV CVOLSAUCF	CDECLAPV CDECLAPF	CVOLPROD
FCD	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9
Flore aérobie mésophile	-	-	-	-	-	-	-	-	1 000 000
Flore lactique	10 000 000 (pdt ss vide ou atm)	5 000 000 (pdt ss vide ou atm)	5 000 000 (pdt ss vide ou atm)	10 000 000 (pdt ss vide ou atm)	10 000 000 (pdt ss vide ou atm)	-	10 000 000 (pdt ss vide ou atm)	5 000 000 (pdt ss vide ou atm)	x
Ratio FT/FL	-	-	-	-	-	-	-	-	100
Pseudomonas	50 000 000 (produit ss air/film)	50 000 000 (produit ss air/film)	50 000 000 (produit ss air/film)	50 000 000 (produit ss air/film)	50 000 000 (produit ss air/film)	-	50 000 000 (produit ss air/film)	50 000 000 (produit ss air/film)	-
Enterobactéries	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	5000	5 000	1 000	500	500	10 000	5000	500	10
Staphylocoques présumés pathogènes	1 000	1 000	-	1000	-	-	500	500	100
<i>Clostridium perfringens</i>	100	100	100	100	100	100	-	100	30
<i>Campylobacter</i> ⁽⁷⁾ Dénombrement	1000 (Si demande client)	1000 (Si demande client)	1000 (Si demande client)	1000 (Si demande client)	1000 (Si demande client)	-	-	-	-
<i>Listeria monocytogenes</i> (5) JO et pendant la durée de vie	-	-	-	-	-	-	-	-	ND/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> (5) DLC ou si recherche positive	-	-	-	-	-	-	-	-	100
Salmonelles	ND/25g ⁽⁴⁾	ND/25g ⁽⁴⁾	ND/25g ⁽⁴⁾	ND/25g ⁽⁴⁾	ND/25g ⁽⁴⁾	ND/10g ⁽⁴⁾	ND/25g ⁽⁴⁾	ND/25g ⁽⁴⁾	-

X paramètre à réaliser - paramètre non réalisé

(4) Serotypage systématique en cas de Salmonella spp détectée (Salmonella Enteritidis et Thyphimurium)

(5) Un dénombrement de *Listeria monocytogenes* <100 ufc/g à DLC ne présage pas de l'absence de cette bactérie dans l'échantillon. Il est préconisé de vérifier l'absence de *Listeria monocytogenes* au jour de fabrication ou pendant la durée de vie du produit

(7) Le critère *Campylobacter* réglementaire ne concerne que les carcasses de poulets de chair et est applicable au stade « Carcasses après ressuage » (abattoir)

Méthodes

	LABÉO Frank DUNCOMBE N° accréditation 1-5684	LABÉO Manche N° accréditation 1-6185	LABÉO Eure N° accréditation 1-6437
Préparation d'échantillons	NF EN ISO 6887-1 à 5 *	NF EN ISO 6887-1 à 5 *	NF EN ISO 6887-1 à 5 *
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 4833-1 * XP V08-034 *	NF EN ISO 4833-1 *	NF EN ISO 4833-1 * TEMPO® AC BIO 12/35-05/13 *
Flore lactique	NF EN ISO 15214 * Méth interne par ensemencement SPIRAL	NF EN ISO 15214 *	NF EN ISO 15214 * TEMPO LAB
Ratio flore / flore lactique	Calcul	Calcul	Calcul
<i>Pseudomonas spp presomptifs</i>	NF EN ISO 13720	NF EN ISO 13720 *	NF EN ISO 13720
<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2 *	NF ISO 16649-2 *	NF ISO 16649-2 * TEMPO® EC BIO 12/13-02/05 *
Staphylocoques présumé pathogènes	NF EN ISO 6888-2 * EASY STAPH - BKR 23/10-12/15 *	NF EN ISO 6888-2 *	NF EN ISO 6888-2 * TEMPO® STA BIO 12/28-04/10 *
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937 abrogée au 10/01/2024 *	NF EN ISO 7937 abrogée au 10/01/2024 *	NF EN ISO 7937 abrogée au 10/01/2024 *
Levures et moisissures	NF V08-059 * SYMPHONY BKR 23/11-12/18 *	NF V08-059 * SYMPHONY BKR 23/11-12/18 *	NF V08-059 * SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries	NF ISO 21528-2 * NF V08-054 *	NF EN ISO 21528-2 * NF V08-054 *	NF EN ISO 21528-2 * NF V08-054 * TEMPO® EB BIO 12/21-12/06
<i>Bacillus cereus</i>	NF EN ISO 7932 * Compass Bacillus Plus- BKR 23/06-02/10 *	NF EN ISO 7932 *	NF EN ISO 7932 * TEMPO®BC 2014 LR47 Méthode certifiée par Microval *
<i>Campylobacter (Dénombrement)</i>	NF EN ISO 10272-2 (LE BIO 12/43-04/20 (LE)	NF EN ISO 10272-2 (LE BIO 12/43-04/20 (LE)	NF EN ISO 10272-2 BIO 12/43-04/20 (dén. Viandes de volailles crues)
<i>Escherichia coli O157 :H7</i>	NF EN ISO 16654 * BRD 07/14-09/07 *	NF EN ISO 16654 (LFD) * BRD 07/14-09/07 (LFD) *	NF EN ISO 16654 (LFD) * BRD 07/14-09/07 (LFD) *
Salmonelles	IRIS Salmonella - BKR 23/07-10/11 * NF EN ISO 6579-1 *	NF EN ISO 6579-1 * VIDAS® SPT BIO 12/32-10/11 *	IRIS Salmonella - BKR 23/07-10/11 * NF EN ISO 6579-1 *
<i>Listeria monocytogenes (recherche)</i>	ALOA One Day – AES10/03-09/00 * NF EN ISO 11290-1 *	NF EN ISO 11290-1 * VIDAS® LMX BIO 12/27-02/10 * ALOA One Day – AES10/03-09/00 *	ALOA One Day – AES10/03-09/00 * NF EN ISO 11290-1 *
<i>Listeria monocytogenes (dénombrement)</i>	ALOA Count™ AES10/05-09/06 * NF EN ISO 11290-2 *	ALOA Count™ AES10/05-09/06 * NF EN ISO 11290-2 *	ALOA Count™ AES10/05-09/06 * NF EN ISO 11290-2 *

*Méthodes accrédités par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation, N°1-5684, 1-6185 et 1-6437, Liste des sites et portées disponible sur www.cofrac.fr)

Sans exigence particulière stipulée par le client, le laboratoire choisi la méthode la plus adaptée en fonction de la matrice, de son organisation de travail et/ou du jour d'analyse afin de rendre les résultats sous accréditation.