



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



hygiène alimentaire

Le LDA 53 veille à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dans le cadre des autocontrôles de la restauration collective, des industriels, des artisans et des particuliers. Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller sur les analyses à réaliser selon les réglementations en vigueur.

Recommandations :

Le contenant peut être fourni par le LDA53, sans supplément de prix. Il est nécessaire de vérifier les dates limites de conservation avant leur utilisation. Il est recommandé de prélever l'échantillon à analyser avec un ustensile propre et de le placer dans un contenant stérile. Le LDA53 s'engage à former le client pour la réalisation de ses contrôles de surface.

Pour plus d'informations concernant les contenants, conservation, transport et délai d'analyses, nous vous invitons à consulter notre fiche technique.

Préparation de l'échantillon

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Prise en charge d'un échantillon (aucun traitement nécessaire)			
Prise en charge / traitement d'un échantillon, jusqu'à 25 g		NF EN ISO 6887-1-2-3-4-5	
Prise en charge / traitement d'une chiffonnette, d'un écouvillon		NF EN ISO 18593	
Prise en charge / Traitement d'un échantillon de caséine pour exportation par échantillon de 375g		DQ/SVHA/N84 N°8116 (méthode BAM-FDA)	

Dénombrement

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Bacillus cereus présomptifs	✓*	NF EN ISO 7932	Dénombrement des colonies à 30°C et confirmation
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	✓*	NF ISO 15213-1	Dénombrement des colonies à 37°C
Bactéries lactiques mésophiles		ISO 15214	Dénombrement des colonies à 30°C
Bactéries lactiques mésophiles		Tempo (80071)	Dénombrement par technique NPP à 30°C
Campylobacter spp		NF EN ISO 10272-2	Dénombrement des colonies à 41.5°C
Clostridium perfringens	✓*	NF EN ISO 15213-2	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation
E. coli β Glucuronidase positive	✓*	Tempo (BIO 12/13-02/05) Méthode certifiée AFNOR Validation	Dénombrement par technique NPP à 37°C ou 44°C
E. coli β Glucuronidase positive	✓*	NF EN ISO 16649-2	Dénombrement des colonies à 44°C

* Le domaine d'application est disponible sur www.cofrac.fr
Les prestations couvertes par l'accréditation sont identifiées par le logo ✓ dans la colonne Cofrac



Accréditation
N° 1-0674
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

224, rue du Bas des Bois - CS 91427 - 53014 LAVAL Cedex

02 43 56 36 81

Lda53@lamayenne.fr - www.Lda53.fr



LDA53
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



hygiène alimentaire

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Entérobactéries	✓*	NF EN ISO 21528-2	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation
Entérobactéries	✓*	Tempo (BIO 12/21-12/06) Méthode certifiée AFNOR Validation	Dénombrement par technique NPP à 35°C
Levures et moisissures (produit Aw élevé)		NF V 08-059	Dénombrement des colonies à 25°C - aérobiose
Listeria monocytogenes	✓*	ALOA Count (AES 10/05-09/06) Méthode certifiée AFNOR Validation	Dénombrement des colonies à 37°C
Micro-organismes à 30°C	✓*	Tempo (BIO 12/35 -05/13) Méthode certifiée AFNOR Validation	Dénombrement par technique NPP à 30°C
Micro-organismes à 30°C	✓*	NF EN ISO 4833-1	Dénombrement des colonies à 30°C
Pseudomonas spp présomptifs		ISO 13720	Dénombrement des colonies à 25°C et confirmation
Spoires de mésophiles	✓*	NF EN ISO 4833-1	Dénombrement des spores mésophiles à 30°C après thermisation
Spoires de thermophiles		Méthode interne	Dénombrement des spores mésophiles à 55°C après thermisation
Staphylocoques à coagulase positive	✓*	Tempo (BIO 12/28-04/10) Méthode certifiée AFNOR Validation	Dénombrement par technique NPP à 37°C
Staphylocoques à coagulase positive (sans confirmation)	✓*	NF EN ISO 6888-2	Dénombrement des colonies à 37°C

Recherche*

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Escherichia Coli O157	✓	VIDAS ECPT (BIO 12/25-05/09) Méthode certifiée AFNOR Validation ou Méthode interne QSE-R2-BACT-MOT-053 (produits laitiers pasteurisés)	Recherche par réaction immuno-enzymatique Système automatisé VIDAS
Escherichia Coli O157	✓	NF EN ISO 16554	Enrichissement / Séparation / Concentration Isolement
Listeria monocytogenes et/ou Listeria spp.	✓	ALOA One Day AES (10/03-09/00) Méthode certifiée AFNOR Validation	Enrichissement et isolement
Listeria monocytogenes et /ou Listeria spp.	✓	NF EN ISO 11290-1	
Salmonella spp en 24h	✓	Vidas UP SLM (BIO 12/32-10/11) Méthode certifiée AFNOR Validation	Recherche par réaction immuno-enzymatique Système automatisé VIDAS UP (hors confirmation)

* Le domaine d'application est disponible sur www.cofrac.fr
Les prestations couvertes par l'accréditation sont identifiées par le logo ✓ dans la colonne Cofrac



hygiène alimentaire

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Salmonella spp en 48h	✓	VIDAS EASY SLM (BIO 12/16-09/05) Méthode certifiée AFNOR Validation	Recherche par réaction immuno-enzymatique système automatisé VIDAS EASY (hors confirmation)
Salmonella spp	✓	NF EN ISO 6579-1	Enrichissement et isolement
Salmonella spp sur 375 g (poudres de lait, caséines et/ou caséinates) Exportation vers les USA	✓	DQ/SVHA/N84/ N°8116 Méthode BAM-FDA 8e édition	

Identification et confirmation*

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Campylobacter spp après dénombrement		NF EN ISO 10272-2	Identification et confirmation
Escherichia Coli O157 après recherche	✓ *	NF EN ISO 16554	
Listeria monocytogenes après dénombrement	✓ *	ALOA Count (AES 10/05-09/06) Méthode certifiée AFNOR Validation	
Listeria monocytogenes après recherche	✓ *	ALOA One Day AES (10/03-09/00) Méthode certifiée AFNOR Validation ou NF EN ISO 11290-1	
Listeria spp. après recherche	✓ *	NF EN ISO 11290-1	
Salmonella spp après recherche	✓ *	Toutes méthodes	Agglutination des antigènes flagellaires et somatiques
Sérotypage de Salmonella (réalisé sur demande en cas de recherche positive)		Méthode Pasteur	
Identification de germe(s)			Spectrométrie de masse : MALDI-TOF

Contrôle d'hygiène

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
SURFACES			
Dénombrement de levures et moisissures à 25°C (germes/25 cm ²) sur boîte gélosée, diamètre 55mm		NF ISO 18593	Dénombrement des colonies à 25°C
Dénombrement de micro-organismes à 30°C (germes/25 cm ²) sur boîte gélosée, diamètre 55mm			Dénombrement des colonies à 30°C
Dénombrement de micro-organismes à 37°C et coliformes à 37°C (par 10,1 cm ²) sur lame			Dénombrement des colonies à 37°C

* Le domaine d'application est disponible sur www.cofrac.fr

Les prestations couvertes par l'accréditation sont identifiées par le logo ✓ dans la colonne Cofrac



hygiène alimentaire

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Dénombrement de micro-organismes à 37°C et Entérobactéries à 37°C (par 10,1 cm ²) sur lame		NF ISO 18593	Dénombrement des colonies à 37°C
Dénombrement de microorganismes à 30°C et Levures et Moisissures à 30°C (par 10.1cm ²) sur lame			Dénombrement des colonies à 30°C
Dénombrement de germes /prélèvement sur chiffonnette ou écouvillon			Voir analyses au détail
Recherche de germes/prélèvement sur chiffonnette ou écouvillon			Voir analyses au détail
AIR			
Dénombrement de Levures et Moisissures (germes/prélèvement) sur boîte gélosée, diamètre 85 mm		Méthode interne	Dénombrement des colonies à 25°C
Dénombrement de microorganismes à 30°C (germes/prélèvement) sur boîte gélosée, diamètre 85 mm			Dénombrement des colonies à 30°C

Menus types

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Contrôle de stabilité des conserves avec prise en charge sur 3 boîtes, à 25°C, 37°C et 55°C		NF V 08-408	Contrôle pH sur 3 conserves, à 25°C, 37°C et 55°C

Le LDA53 vous propose des prestations analytiques sous accréditation Cofrac et dans le respect des réglementations en vigueur (notamment le règlement (CE) N°2073-2005 modifié, et le FCD en vigueur). Le détail du principe et la référence des méthodes d'analyses des paramètres sont détaillés dans les tableaux précédents.

RESTAURATION COLLECTIVE : PLATS PRÉPARÉS SUR PLACE

Prise en charge / traitement d'un échantillon, Dénombrement : E Coli β Glucuronidase positive à 44°C, Microorganismes à 30°C, Staphylocoques à coagulase positive

RESTAURATION COMMERCIALE

Prise en charge / traitement d'un échantillon, Dénomrement : E Coli β Glucuronidase positive à 44°C, Staphylocoques à coagulase positive, Recherche : Salmonella spp 48h

MENU PATHOGÈNES

Prise en charge / traitement d'un échantillon, Dénombrement : E Coli β Glucuronidase positive à 44°C, Staphylocoques à coagulase positive, dénombrement ou recherche Listeria monocytogenes, Recherche : Salmonella spp 48h

MENU VÉGÉTARIEN

Prise en charge / traitement d'un échantillon, Dénombrement : Bacillus cereus présomptifs, Clostridium perfringens, Entérobactéries