

**ANNEXE TECHNIQUE INTERNE  
DEPARTEMENT AGRIFOOD  
PHYTOCONTROL PROXILAB BRETAGNE**

**Version 5 – 15 mai 2023**

---

**Références :**

**Annexe technique Cofrac N° 1-6634 rév. 5**

---

**LABORATOIRE PHYTOCONTROL (3)**

ZA des 3 Marches  
3 impasse de la Jonchée  
35132 VEZIN LE COQUET

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

Phytocontrol Analytics France, Parc Scientifique Georges Besse II – 180 rue Philippe Maupas – 30035 Nîmes - France  
Tél. +33 (0)4 34 14 70 00 - Fax. +33 (0)4 66 23 99 95 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [contact@phytocontrol.com](mailto:contact@phytocontrol.com)  
SAS au capital de 1.000.000 euros - RCS Nîmes 490 024 049 - TVA intra FR 08 490 024 049 - APE 7120B

**Microbiologie alimentaire**
**Portée d'accréditation N°1-6634**
**Portée FLEX1**

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques		Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Enterobacteriaceae	Recherche Enrichissement/ Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID E.coli 2	BRD 07/08-12/04
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**
**Phytocontrol Analytics France**, Parc Scientifique Georges Besse II – 180 rue Philippe Maupas – 30035 Nîmes - France

 Tél. +33 (0)4 34 14 70 00 - Fax. +33 (0)4 66 23 99 95 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [contact@phytocontrol.com](mailto:contact@phytocontrol.com)

SAS au capital de 1.000.000 euros - RCS Nîmes 490 024 049 - TVA intra FR 08 490 024 049 - APE 7120B

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - β-glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> -β-glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> présumés	Recherche Enrichissement/ Isolement et confirmation	NF ISO 7251
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS Bacillus cereus Agar	BKR 23/06-02/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfitoréductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C	NF ISO 15213
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfitoréductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Clostridium perfringens	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au Fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique RAPID'Staph et confirmation	NordVal n°049 Méthode certifiée par NordVal
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Tous produits d'alimentation humaine et produit d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony	BKR 23/11-12/18
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
Viandes et produits à base de viande	Pseudomonas spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Salmonella spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	Salmonella spp	Recherche par milieu chromogénique RAPID Salmonella	BRD 07/11-12/05

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	Listeria monocytogenes et Listeria spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	Listeria monocytogenes et Listeria spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	Listeria monocytogenes et Listeria spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	Listeria monocytogenes et Listeria spp.	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits et Ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	Cronobacter spp	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964

**Portée flexible FLEX1 :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

# Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).

## Phytocontrol Laboratoire d'analyses

Phytocontrol Analytics France, Parc Scientifique Georges Besse II – 180 rue Philippe Maupas – 30035 Nîmes - France

Tél. +33 (0)4 34 14 70 00 - Fax. +33 (0)4 66 23 99 95 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [contact@phytocontrol.com](mailto:contact@phytocontrol.com)

SAS au capital de 1.000.000 euros - RCS Nîmes 490 024 049 - TVA intra FR 08 490 024 049 - APE 7120B