Produits Alimentaires
Micro-organismes à 30 °C
Staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) Partie 1 : utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker
Staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) Partie 2 : Technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène
Coliformes à 30°C
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive par comptage des colonies à 44°C
Enterobacteriaceae. Partie2 : Technique par comptage des colonies
<i>Salmonella spp</i>
Coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C.
Bactéries sulfite réductrices se développant an conditions anaérobies
<i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria spp.</i> - Partie 1 : Méth.recherche
<i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria spp.</i> - Partie 2 : Méth. dénombrement
<i>Escherichia Coli</i> β -glucuronidase positive Partie 3 : Recherche et technique NPP
<i>Bacillus cereus</i>
<i>Clostridium perfringens</i>
levures et moisissures à 25°C
Levures sauvages
Bactéries lactiques mésophiles à 30 °C
Ferments lactiques (<i>Streptococcus thermophilus</i> - <i>Lactobacillus bulgaricus</i>)
Micro-organismes aérobies acidifiants
Spores des Micro-organismes aérobies totaux acidifiants
Spores des Micro-organismes aérobies totaux
Spores des Micro-organismes anaérobies totaux
Examen microscopique
Etude microbienne

Produits appertisés et Lait UHT et stérilisé
Test de stabilité (conserves) méthode de routine
Test de stabilité(conserves) méthode de référence
Test de stabilité (lait uht)
Test de stabilité (lait stérilisé)

Eaux propres
Qualité de l'eau- Dénombrement des micro-organismes revivifiables à 36°C
Qualité de l'eau- Dénombrement des micro-organismes revivifiables à 22°C
Qualité de l'eau-Recherche et dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes . Partie 1 : méthode générale par filtration sur membrane.
Qualité de l'eau-Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux Partie 2 : méthode générale par filtration sur membrane.
Qualité de l'eau- Détection et dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> par filtration sur membrane
Qualité de l'eau- Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs (clostridia). Partie 2 : méthode par filtration sur membrane.
Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement des staphylocoques pathogènes - Méthode par filtration sur membrane
Qualité de l'eau – Recherche de <i>Salmonella spp.</i>
Dénombrement des levures

Produits cosmétiques
Dénombrement des levures et moisissures
Dénombrement et recherche des bactéries aérobies mésophiles.
Détection d' <i>Escherichia coli</i> .
Détection de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .
Détection de <i>Staphylococcus aureus</i> .

Contrôle des échantillons Environnementaux
Contrôle de l'air : Micro-organismes à 30 °C ; moisissures ; et <i>identification des germes cultivés</i>
Contrôle de l'hygiène des mains : Micro-organismes à 30 °C ; <i>Escherichia coli</i> ; <i>Staphylococcus aureus</i>
Contrôle des surfaces : Micro-organismes à 30 °C ; <i>Escherichia coli</i> ; coliformes à 30°C ; <i>Listeria spp.</i> & <i>Listeria monocytogenes</i> ; <i>Salmonella spp.</i>