



Annexe au certificat d'accréditation
Bijlage bij accreditatie-certificaat
Annex to the accreditation certificate
Beilage zur Akkreditierungszertifikat

135-TEST

EN ISO/IEC 17025:2005

Version/Versie/Versio/Fassung	19
Date d'émission / Uitgiftedatum / Issue date / Ausgabedatum:	2018-04-05
Date limite de validité / Geldigheidsdatum / Validity date / Gültigkeitsdatum:	2021-04-18

Nicole Meurée-Vanlaethem

La Présidente du Bureau d'Accréditation

Voorzitster van het Accreditatiebureau

Chair of the Accreditation Board

Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

**L'accréditation est délivrée à/ De accreditatie werd uitgereikt aan/
The accreditation is granted to/ Die akkreditierung wurde erteilt für:**

**QUALITY PARTNER SA/NV
Rue Hayeneux, 62
4040 HERSTAL**

Sites d'activités/ Activiteitencentra/ Sites of activities/ Standorte mit aktivitäten:

HERSTAL	Rue Hayeneux, 62 4040 Herstal
---------	----------------------------------

Secrétariat:

**Service public fédéral, Economie,
P.M.E., Classes moyennes et Energie**

Direction générale de la Qualité et de la Sécurité
Division Qualité et Innovation
Bd du Roi Albert II, 16 - 5^{ème} étage - B-1000 Bruxelles

Website: <http://economie.fgov.be>
Numéro d'entreprise: 0314.595.348

Accréditation BELAC Accreditation

Tél: +32 2 277 54 34
Fax: +32 2 277 54 41

Internet: <http://belac.fgov.be>
E-Mail: Belac@economie.fgov.be

Secretariaat:

**Federale Overheidsdienst, Economie,
K.M.O., Middenstand en Energie**

Algemene Directie Kwaliteit en Veiligheid
Afdeling Kwaliteit en Innovatie
Koning Albert II-laan 16 - 5^{de} verd. - B-1000 Brussel

Website: <http://economie.fgov.be>
Ondernemingsnummer: 0314.595.348

.be

Analyses microbiologiques des denrées alimentaires, Test rénal			
code essai	échantillons	caractéristique mesurée	Description
P-t/2-I 1.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes – Technique par comptage des colonies à 30 °C	ISO 4833-1 (en profondeur) ISO 4833-2 (en surface)
P-t/2-I 1.3	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des germes totaux anaérobies mésophiles à 37 °C	SP-VG-M005 SP-VG-M005 spirale
P-t/2-I 2.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des spores aérobies totales	SP-VG-M008 SP-VG-M008 spirale
P-t/2-I 2.2	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des spores anaérobies totales	SP-VG-M007 SP-VG-M007 spirale
P-t/2-I 3.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> – partie 2 : méthode par comptage des colonies	ISO 21528-2 ISO 21528-2 spirale
P-t/2-I 4.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes -- Méthode par comptage des colonies	ISO 4832 ISO 4832 spirale
P-t/2-I 6.3	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase positive -- Partie 2: Technique de comptage des colonies à 44 °C au moyen de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl bêta-D-glucuronate	ISO 16649-2 ISO 16649-2 spirale

P-t/2-1 7.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) -- Partie 1: Technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker	ISO 6888-1 + A1 ISO 6888-1 + A1 spirale
P-t/2-1 7.4	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des 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	ISO-6888-2 + A1 ISO-6888-2 + A1 spirale
P-t/2-1 8.2	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	ISO 15213 ISO 15213 spirale
P-t/2-1 9.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> - Technique par comptage des colonies	ISO 7937 ISO 7937 spirale
P-t/2-1 10.1	Viandes et produits à base de viande	Dénombrement de <i>Pseudomonas spp</i> présumptifs	ISO 13720 ISO 13720 spirale
P-t/2-1 11.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles -- Technique par comptage des colonies à 30 °C	ISO 15214 ISO 15214 spirale
P-t/2-112.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présumptifs -- Technique par comptage des colonies à 30 °C	ISO 7932 ISO 7932 spirale

P-t/2-I13.2	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25 °C	NF V 08059
			NF V 08059 spirale
P-t/2-I14.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> - Partie 2: Méthode de dénombrement	ISO 11290-2 + A1
			ISO 11290-2 + A1 spirale
P-t/2-I14.2	Tous prélèvements d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire Tous produits d'alimentation humaine (sauf lait cru) et alimentation animale	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/05-09/01 (Rapid L'Mono)
P-t/2-I100.1	Tous produits d'alimentation humaine (sauf lait cru) et alimentation pour animaux de compagnie	Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579
P-t/2-I100.7	Tous produits d'alimentation humaine et animale, et prélèvements d'environnement (hors prélèvements d'environnement de production primaire)	Recherche de <i>Salmonella</i> spp	AFNOR BRD 07/11-12/05 (Rapid' Salmonella)
P-t/2-I101.3	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	Recherche de <i>Listeria</i> spp	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)

P-t/2-I102.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> -- Partie 1: Méthode de recherche	ISO 11290-1 + A1
P-t/2-I102.5	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)
P-t/2-I103.3	Tous produits d'alimentation humaine sauf le lait cru, les fromages au lait cru et les échantillons d'environnement de production	Recherche des Escherichia coli O157	BIO-12/25-05/09: Vidas UP E. coli O157 incluant H7 (VIDAS ECPT), confirmation Vidas ICE + galerie BioMérieux + test latex O157
P-t/2-I105.2	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter spp.</i> – Partie 1: Méthode de recherche	ISO 10272-1
P-t/2-I106.3	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement prélevés dans la zone de production et de traitement des produits alimentaires	Méthode horizontale pour la recherche des <i>Vibrio spp.</i> potentiellement entéropathogènes -- Partie 1: Recherche de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i> La recherche des facteurs de pathogénicité est réalisé par le LNR	ISO/TS 21872-1
P-t/2-I117.1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement prélevés dans la zone de production et de traitement des produits alimentaires	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter spp.</i> – Partie 2 : Méthode par comptage des colonies	ISO 10272-2

P-t/2-I100.8	Tous produits d'alimentation humaine (sauf fromage au lait cru)et échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manutention de produits alimentaires.	Recherche de <i>Salmonella spp</i>	BIO-12/32-10/11: Vidas Up Salmonella
P-t/2-I102.7	Toutes denrées et prélèvements d'environnement (dont matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production)	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD-07/10-04/05 IQ-Chek <i>Listeria monocytogenes</i> II simplifiée (bouillon LSB)
P-t/2-I100.9	Toutes denrées et prélèvements d'environnement (dont matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production)	Recherche de <i>Salmonella spp</i>	AFNOR BRD-07/06-07/04 IQ-Chek <i>Salmonella</i> II simplifiée I (Tube deepwell)
P-t/2-I103.5	Viandes de boeuf crues	Recherche de <i>E. coli</i> O157:H7	AFNOR BRD-07/15-06/08 IQ-Chek <i>E.coli</i> O157:H7 simplifiée II (Tube Deepwell)
P-t/2-I103.11	Tous les produits d'alimentation humaine et animale et les échantillons de production primaire.	Recherche de <i>E. coli</i> STEC	Certificat AOAC Nr 121203 Kit IQ-Check STEC
P-t/2-I117.2	Produits de viande et échantillons de l'environnement de production	Dénombrement des <i>Campylobacter</i> thermotolérants	AFNOR BRD 07/25-01/14 - RAPID/Campylobacter/Agar
P-t/2-I 3.2	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des entérobactéries présumées par comptage des colonies à 30 °C-	NF V 08-054
<i>Les essais ci-dessus peuvent être réalisés après vieillissement dans des conditions contrôlées en température et en temps définies par le client pour permettre leur utilisation par le client dans le cadre de la vérification d'une date limite de consommation (DLC) de denrées alimentaires périssables réfrigérées ou conditionnées.</i>			
P-t/2-I200.1	Rein	Recherche de substances à effet bactériostatique	A.M. 18/12/73 modifié par l'A.M. du 19/6/95

<u>Analyses microbiologiques des eaux</u>			
Code essai	échantillons	Caractéristique mesurée	Description
P-t/2-IE.1.1	Eau de boisson et eau de distribution	Dénombrement des micro-organismes revivifiables -- Comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé (à 22 et 36°C)	ISO 6222
P-t/2-IE.6.1	Eau de boisson et eau de distribution	Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux -- Partie 2: Méthode par filtration sur membrane	ISO 7899-2
P-t/2-IE.8.1	Eau de boisson et eau de distribution	Détection et dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> -- Méthode par filtration sur membrane	ISO 16266
P-t/IE.9.3	Eau de boisson et eau de distribution	Enumération des clostridium perfringens - Méthode de filtration sur membrane	Dérivé de ISO 14189
P-t/2-IE.3.5	Eau de boisson et eau de distribution	Recherche et dénombrement des bactéries coliformes - Milieu REC2 - Méthode par filtration	BRD 07/20-03/11
P-t/2-IE.3.6	Eau de boisson et eau de distribution	Recherche et dénombrement des E.coli - Milieu REC2 - Méthode par filtration	BRD 07/20-03/11
<u>Analyses microbiologie des produits cosmétiques</u>			
code essai	échantillons	caractéristique mesurée	Description
P-t/17-I11	Produits cosmétiques	Dénombrement des levures et des moisissures	ISO 16212
P-t/17-I17	Produits cosmétiques	Détection de <i>Candida albicans</i> – à l'exception de l'identification des souches.	ISO 18416
P-t/17-I12	Produits cosmétiques	Dénombrement et détection des bactéries aérobies mésophiles	ISO 21149
P-t/17-I15	Produits cosmétiques	Détection d' <i>Escherichia coli</i>	ISO 21150
P-t/17-I16	Produits cosmétiques	Recherche de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 22717
P-t/17-I14	Produits cosmétiques	Détection de <i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 22718

<u>Protocole particulier</u>			
code essai	échantillons	Domaine	Description
P-t/12-13	Denrées alimentaires prêtes à être consommées autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Réalisation d'essais dans le cadre du protocole de contamination artificielle et de suivi de croissance de microorganismes dans les denrées alimentaires, sous conditions contrôlées (« challenge test applicable à <i>Listeria monocytogenes</i> ») (y inclus la conservation des échantillons conformément au protocole établi en accord avec le client).	« Technical guidance document on shelf-life studies for <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat foods », EURL <i>Listeria monocytogenes</i>
<u>Analyse chimique</u>			
code essai	échantillons	Domaine	Description
P-t/2-1201.1	Produits destinés à la consommation humaine	Mesure du pH	Dérivé de ISO 2917
P-t/2-1201.2	Produits destinés à la consommation humaine	Mesure de l'activité de l'eau (Aw)	ISO 21807

Mesures et prélèvements du secteur alimentaire			
Code essai	Echantillons	Caractéristique mesurée	Description
P-1/2-14	Eaux de distribution	Prélèvement ponctuel d'échantillons d'eau de distribution Échantillonnage pour analyse microbiologique	EN ISO 19458 + ISO 5667 Parties 1,3 et 5
P-1/2-15	Surfaces se rencontrant dans l'environnement des industries agro-alimentaires (et d'autres transformateurs des produits alimentaires).	Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons	ISO 18593 + Guidelines EURL on sampling the food processing area and equipment for the detection of L. monocytogenes
P-1/2-16	denrées alimentaires Glace d'eau à la sortie de la glacerie ou dans le bac à glace	Prélèvement de denrees alimentaires Prélèvement de glace d'eau	Méthode interne
P-1/2-17	Abattoir	Prélèvement de reins de porcs Prélèvement de tissus de porcs destiné à des analyses génétiques	Méthode interne

Mesures et prélèvements du secteur agricole			
Code essai	Echantillons	Caractéristique mesurée	Description
P-1/3-11	Sites d'élevage	Mesure de la densité des animaux dans un bâtiment d'élevage	Méthode interne
P-1/3-12	Sites d'élevage	Mesures quantitatives de paramètres (NH3, CO2) indicateurs de la qualité de l'air	Méthode dérivée de "Mémento de l'éleveur de porc", institut technique du Porc, ITP Editions, Paris 2000
P-1/3-13	Sites d'élevage	Mesure de l'éclairage	Méthode dérivée de la directive 2001/93/CE
P-1/3-14	Sites d'élevage	Mesure du débit d'eau de boisson dans les systèmes d'abreuvement	Méthode dérivée de "la démarche qualité", Filière Porcine Wallonne asbl, 2000
P-1/3-15	Producteurs d'aliments pour animaux et sites d'élevage	Prélèvement d'échantillons d'aliment pour animaux	Méthode dérivée de le AR 12/03/2003 "AR fixant des modes de prélèvement des échantillons en vue du contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les denrées alimentaires"
P-1/3-16	Sites d'élevage	Prélèvement de surfaces à l'aide de sur-chaussures	Méthode dérivée de le AR et ministériel 27/04/2007 "AR relatif à la lutte contre les Salmonelles chez les volailles"
P-1/3-17	Sites d'élevage	Prélèvement de matières fécales destinées à la recherche de résidus	Méthode interne
P-1/3-18	Sites d'élevage	Prélèvement de fèces de volaille en environnement d'élevage	Méthode interne
P-1/3-19	Sites d'élevage et producteur d'aliments	Prélèvement de surfaces d'environnement à l'aide de la technique de l'écouvillonnage	Méthode interne
P-1/3-110	Sites d'élevage	Prélèvement de tussus sur porc vivant	Méthode interne
P-1/3-111	Sites d'élevage	Prélèvement d'eau de boisson en environnement d'élevage	Méthode interne
P-1/3-112	Sites d'élevage (certification Bio)	Prélèvement d'échantillons de sol	Méthode interne

<u>Microbiologische analyses van voedingswaren, niertest</u>			
Testcode	Stalen	Gemeten eigenschap	Beschrijving
P-t/2-I 1.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van micro-organismen – techniek: kolonietelling bij 30°C	ISO 4833-1 (in de diepte) ISO 4833-2 (aan de oppervlakte)
P-t/2-I 1.3	Alle voedingsmiddelen	Telling totaal aantal aërobe mesofiele kiemen bij 37°C	SP-VG-M005 SP-VG-M005 spirale
P-t/2-I 2.1	Alle voedingsmiddelen	Telling totaal aantal aërobe sporen	SP-VG-M008 SP-VG-M008 spirale
P-t/2-I 2.2	Alle voedingsmiddelen	Telling totaal aantal anaërobe sporen	SP-VG-M007 SP-VG-M007 spirale
P-t/2-I 3.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de detectie en telling van <i>Enterobacteriaceae</i> – deel 2: methode: kolonietelling	ISO 21528-2 ISO 21528-2 spirale
P-t/2-I 4.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van coliformen - Methode: kolonietelling	ISO 4832 ISO 4832 spirale
P-t/2-I 6.3	Alle voedingsmiddelen	Microbiologie van voedingsmiddelen en diervoeders - Horizontale methode voor de bepaling van β -glucuronidase- positieve <i>Escherichia coli</i> - Deel 2: Bepaling van het koloniegetal bij 44 °C met behulp van 5-bromo-4-chloro-3- indolyl β -D-glucuronide	ISO 16649-2 ISO 16649-2 spirale

P-t/2-1 7.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van coagulase positieve stafylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> en andere soorten) – Deel 1: techniek waarbij gebruik wordt gemaakt van het Baird-Parker agarmedium	ISO 6888-1 + A1 ISO 6888-1 + A1 spiral
P-t/2-1 7.4	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van coagulase positieve stafylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> en andere soorten) – Deel 2: techniek waarbij gebruik wordt gemaakt van een rabbit plasma fibrinogen medium	ISO-6888-2 + A1 ISO-6888-2 + A1 spiral
P-t/2-1 8.2	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van sulfiet reducerende bacteriën die zich in anaërobe omstandigheden ontwikkelen	ISO 15213 ISO 15213 spiral
P-t/2-1 9.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van <i>Clostridium perfringens</i> – Techniek: kolonietelling	ISO 7937 ISO 7937 spiral
P-t/2-1 10.1	Vlees en vleesproducten	Telling van vermoedelijke <i>Pseudomonas spp</i>	ISO 13720 ISO 13720 spiral
P-t/2-1 11.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van mesofiele melkzuur bacteriën – Techniek: kolonietelling bij 30°C	ISO 15214 ISO 15214 spiral
P-t/2-112.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de telling van vermoedelijke <i>Bacillus cereus</i> – Techniek: kolonietelling bij 30°C	ISO 7932 ISO 7932 spiral

P-t/2-I13.2	Alle voedingsmiddelen	Algemene richtlijnen voor de telling van gisten en schimmels – Techniek: kolonietelling bij 25°C	NF V 08059 NF V 08059 spiral
P-t/2-I14.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de detectie en telling van <i>Listeria monocytogenes</i> -- Deel 2: Telling methode	ISO 11290-2 + A1 ISO 11290-2 + A1 spiral
P-t/2-I14.2	Alle voedingsmiddelen Alle stalen van levensmiddelen en milieu-stalen Producten die bestemd zijn voor menselijke consumptie of voor diervoeding, milieu-stalen van de food sector Alle voedingsmiddelen (met uitzondering van rauwe melk) en diervoeders	Telling <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/05-09/01 (Rapid L'Mono)
P-t/2-I100.1	Alle voedingsmiddelen (behalve rauwe melk) en petfood	Horizontale methode voor de detectie van <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579
P-t/2-I100.7	Alle voedingsmiddelen en milieu-stalen (behalve stalen van primaire productie milieu)	Detectie van <i>Salmonella</i> spp	AFNOR BRD 07/11-12/05 (Rapid' Salmonella)
P-t/2-I101.3	Alle voedingsmiddelen en milieu-stalen	Detectie van <i>Listeria</i> spp	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)

P-t/2-1102.1	Alle voedingsmiddelen	Horizontale methode voor de detectie en de telling van <i>Listeria monocytogenes</i> – Deel 1: detectiemethode	ISO 11290-1 + A1
P-t/2-1102.5	Alle voedingsmiddelen en stalen uit de levensmiddelensector	Detectie van <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)
P-t/2-1103.3	Alle voedingsmiddelen voor de mens behalve rauwe melk, kaas op basis van rauwe melk en omgevingsstalen van productie	Detectie van <i>Escherichia coli</i> O157	BIO-12/25-05/09: Vidas UP E. coli O157 inclusief H7 (VIDAS ECPT), bevestiging Vidas ICE + galerie BioMérieux + test latex O157
P-t/2-1105.2	Alle voedingsmiddelen en omgevingsstalen m.b.t. de productie en de verwerking van levensmiddelen.	Horizontale methode voor de detectie en de telling van <i>Campylobacter spp.</i> – Deel 1: Detectiemethode	ISO 10272-1
P-t/2-1106.3	Alle voedingsmiddelen en omgevingsstalen bekomen in de productie- en verwerkingszones van voedingsproducten.	Horizontale methode voor de detectie van potentieel enteropathogene <i>Vibrio spp.</i> – Deel 1: Detectie van <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en <i>Vibrio cholerae</i> . Het onderzoek van de pathogeniteitsfactoren wordt uitgevoerd door het NRL	ISO/TS 21872-1
P-t/2-117.1	Alle voedingsmiddelen en omgevingsstalen bekomen in de productie- en verwerkingszones van voedingsproducten.	Horizontale methode voor de detectie en telling van <i>Campylobacter spp.</i> – Deel 2: Methode via kolonietelling	ISO 10272-2

P-t/2-1100.8	Alle voedingsmiddelen voor de mens met uitzondering van rauwe melk kaas en omgevingsstalen bekomen in de productie- en verwerkingszones van voedingsproducten.	Detectie van <i>Salmonella spp</i>	BIO-12/32-10/11: Vidas Up Salmonella
P-t/2-1102.7	Alle voedingsmiddelen en omgevingsstalen (waaronder dierlijke feces en omgevingsstalen bekomen in de productiefase)	Detectie van <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD-07/10-04/05 IQ-Chek <i>Listeria monocytogenes</i> II simplifiée (bouillon LSB)
P-t/2-1100.9	Alle voedingsmiddelen en omgevingsstalen (waaronder dierlijke feces en omgevingsstalen bekomen in de productiefase)	Detectie van <i>Salmonella spp</i>	AFNOR BRD-07/06-07/04 IQ-Chek <i>Salmonella</i> II simplifiée I (Tube deepwell)
P-t/2-1103.5	Rauw rundvlees	Detectie van <i>E. coli</i> O157:H7	AFNOR BRD-07/15-06/08 IQ-Chek <i>E. coli</i> O157:H7 simplifiée II (Tube Deepwell)
P-t/2-1103.11	Alle voedingsmiddelen voor de mens en bekomen in de productie en van primaire productie	Detectie van <i>E. coli</i> STEC	Certificaat AOAC Nr 121203 Kit IQ-Check STEC
P-t/2-117.2	Vleesproducten en omgevingsstalen bekomen in de productiefase	Telling van thermotolerante <i>Campylobacter</i>	AFNOR BRD 07/25-01/14 - RAPID/Campylobacter/Agar
P-t/2-1 3.2	Voedingsproducten	Telling van vermoedelijke enterobacteriën door telling van kolonies bij 30 ° C	NF V 08-054
<i>Bovenvermelde analyses kunnen uitgevoerd worden na bewaring (van de betrokken monsters) onder gecontroleerde omstandigheden van temperatuur en tijd, zoals bepaald door de klant, en aangewend worden door de klant in het kader van microbiologische houdbaarheidstesten op gekoelde en verpakte bederfbare voedingsmiddelen.</i>			
P-t/2-1200.1	Nier	Detectie van stoffen met bacteriostatisch effect	M.B 18/12/73 gewijzigd door M.B. du 19/6/95

<u>Microbiologische analyses van water</u>			
Testcode	Stalen	Gemeten eigenschap	Beschrijving
P-t/2-IE.1.1	Drinkwater en leidingwater	Telling activeerbare micro-organismen – Kolonietelling via kweek in een voedende agar-agarbodem (bij 22 en 36°C)	ISO 6222
P-t/2-IE.6.1	Drinkwater en leidingwater	Detectie en telling van intestinale enterokokken – Deel 2: Methode: membraanfiltratie	ISO 7899-2
P-t/2-IE.8.1	Drinkwater en leidingwater	Detectie en telling van <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Methode: membraanfiltratie	ISO 16266
P-t/2-IE.9.3	Drinkwater en leidingwater	Telling van Clostridium perfringens - methode van filtratie op membraan	Afgeleid van ISO 14189
P-t/2-IE.3.5	Drinkwater en leidingwater	Detectie en telling van coliforme bacteriën - (REC2): Methode: filtratie	BRD 07/20-03/11
P-t/2-IE.3.6	Drinkwater en leidingwater	Detectie en telling van Escherichia coli – (REC2) : Methode: filtratie	BRD 07/20-03/11
<u>Microbiologische analyses van cosmetische producten</u>			
Testcode	Stalen	Gemeten eigenschap	Beschrijving
P-t/17-I11	Kosmetische producten	Telling van gisten en schimmels	ISO 16212 :2008
P-t/17-I17	Kosmetische producten	Detectie van <i>Candida albicans</i> – met uitzondering van de identificatie van de afstamming.	ISO 18416:2007
P-t/17-I12	Kosmetische producten	Telling en detectie van aërobe mesofiele bacteriën	ISO 21149:2006
P-t/17-I15	Kosmetische producten	Telling van <i>Escherichia coli</i>	ISO 21150:2006
P-t/17-I16	Kosmetische producten	Detectie van <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 22717 :2006
P-t/17-I14	Kosmetische producten	Detectie van <i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 22718:2006

<u>Bijzonder protocol</u>			
Testcode	Stalen	Domein	Beschrijving
P-t/12-13	Kant-en-klaar voedingsmiddelen, met uitzondering van voedingsmiddelen voor zuigelingen of voor speciale medische doeleinden	Uitvoeren van tests in het kader van het protocol van kunstmatige contaminatie en follow-up van de groei van micro-organismen in voedingsmiddelen, onder gecontroleerde omstandigheden («challenge test van toepassing op <i>Listeria monocytogenes</i> ») (inclusief de bewaring van stalen volgens het protocol dat met de klant werd afgesproken).	« Technical guidance document on shelf-life studies for <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat foods” , CRL <i>Listeria monocytogenes</i> , november 2008
<u>Chemische analyse</u>			
Testcode	Stalen	Domein	Beschrijving
P-t/2-1201.1	Alle voedingsmiddelen	pH-meting	Dérivé de ISO 2917
P-t/2-1201.2	Alle voedingsmiddelen	Wateractiviteit meting (Aw)	ISO 21807

<u>Metingen en staalname in de voedingssector</u>			
Code essai	Stalen	Gemeten eigenschap	Beschrijving
P-1/2-14	Drinkwater	Stipte staalname van leidingwater Staalname voor microbiologische analyse	EN ISO 19458 + ISO 5667 Delen 1, 3 en 5
P-1/2-15	Oppervlakken in voedings- en landbouwsector	Horizontale methode voor het bemonsteren van oppervlakken van contactplaatsje en swabmethoden	ISO 18593 + Guidelines EURL on sampling the food processing area and equipment for the detection of L. monocytogenes
P-1/2-16	voedingsmiddelen ijs aan de uitgang van de ijsmachine of in een bak met ijs	Staalname van voedingsmiddelen Staalname van ijs	Interne methode
P-1/2-17	Slachthuis	Staalname varkensnieren Staalname varkensweefsels voor genetische analyses	Interne methode

Metingen en staalname in de landbouwsector			
Code essai	Stalen	Gemeten eigenschap	Beschrijving
P-1/3-11	Kwekerijen	Meting van de dichtheid van dieren in kwekerijen (gebouw)	Interne methode
P-1/3-12	Kwekerijen	Kwantitatieve metingen van de parameters (NH ₃ , CO ₂) en indicatoren van luchtkwaliteit	Methode afgeleid van "Memento de l'éleveur de porc", technisch instituut varkens, ITP Editions, Paris 2000
P-1/3-13	Kwekerijen	Meting van de verlichting	Methode afgeleid van de richtlijn 2001/93/CE
P-1/3-14	Kwekerijen	Meting van het drinkwaterdebiet van drinksystemen	Methode afgeleid van "la démarche qualité", Filière Porcine Wallonne asbl, 2000
P-1/3-15	Veevoederfabrikanten of kwekerijen	Staalname van veevoeder	Methode afgeleid van KB "12/03/2003 "KB die de bemonsteringsmethoden vaststelt voor de officiële controle op residuen van bestrijdingsmiddelen in en op levensmiddelen
P-1/3-16	Kwekerijen	Staalname oppervlak met overschoenen	Methode afgeleid van KB en MB "27/04/2007 " KB gerelateerd aan de strijd tegen Salmonella bij gevogelte
P-1/3-17	Kwekerijen	Staalname fecaliën voor detectie van residu	Interne methode
P-1/3-18	Kwekerijen	Staalname van uitwerpselen van gevogelte	Interne methode
P-1/3-19	Veevoederfabrikanten of kwekerijen	Staalname oppervlak omgeving met behulp van wissertechniek	Interne methode
P-1/3-110	Kwekerijen	Staalname van weefsels van levende varkens	Interne methode
P-1/3-111	Kwekerijen	Staalname van drinkwater in kweekplaatsen	Interne methode
P-1/3-112	Kwekerijen (Bio-certificatie)	Staalname van de bodem	Interne methode

<u>Microbiological foodstuffs analysis, renal test</u>			
Test code	Samples	Measured parameter	Description
P-t/2-I 1.1	All foodstuffs	Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Colony-count technique at 30 degrees C	ISO 4833-1 (in debth) ISO 4833-2 (at the surface)
P-t/2-I 1.3	All foodstuffs	Enumeration of anaerobic mesophilic total count at 37°C	SP-VG-M005 SP-VG-M005 spiral
P-t/2-I 2.1	All foodstuffs	Enumeration of the total aerobic spores	SP-VG-M008 SP-VG-M008 spiral
P-t/2-I 2.2	All foodstuffs	Enumeration of the total anaerobic spores	SP-VG-M007 SP-VG-M007 spiral
P-t/2-I 3.1	All foodstuffs and environmental samples in the agrifood sector	Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method	ISO 21528-2 ISO 21528-2 spiral
P-t/2-I 4.1	All foodstuffs and environmental samples in the agrifood sector	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique	ISO 4832 ISO 4832 spiral
P-t/2-I 6.3	All foodstuffs	Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide	ISO 16649-2 ISO 16649-2 spiral

P-t/2-1 7.1	All foodstuffs	Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium	ISO 6888-1 + A1 ISO 6888-1 + A1 spiral
P-t/2-1 7.4	All foodstuffs	Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 2: Technique using rabbit plasma fibrinogen agar medium	ISO-6888-2 + A1 ISO-6888-2 + A1 spiral
P-t/2-1 8.2	All foodstuffs and environmental samples in the agrifood sector	Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	ISO 15213 ISO 15213 spiral
P-t/2-1 9.1	All foodstuffs and environmental samples in the agrifood sector	Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> -- Colony-count technique	ISO 7937 ISO 7937 spiral
P-t/2-1 10.1	Meat and meat products	Enumeration of presumptive <i>Pseudomonas spp</i>	ISO 13720 ISO 13720 spiral
P-t/2-1 11.1	All foodstuffs	Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria -- Colony-count technique at 30 degrees C	ISO 15214 ISO 15214 spiral
P-t/2-112.1	All foodstuffs and environmental samples in the agrifood sector	Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> -- Colony-count technique at 30 degrees C	ISO 7932 ISO 7932 spiral

P-t/2-113.2	All foodstuffs	Enumeration of yeasts and moulds by colony-count technique at 25°C	NF V 08059 NF V 08059 spiral
P-t/2-114.1	All foodstuffs	Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> -- Part 2: Enumeration method	ISO 11290-2 + A1 ISO 11290-2 + A1 spiral
P-t/2-114.2	All human food samples and environmental samples All foodstuffs and environmental samples in the agrifood sector All food products (except raw milk) and animal feed	Enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/05-09/01 (Rapid L'Mono)
P-t/2-1100.1	All foodstuffs (except raw milk) and animals feed	Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579
P-t/2-1100.7	All food and feed, and environmental sampling (excluding primary production environment samples)	Detection of <i>Salmonella</i> spp	AFNOR BRD 07/11-12/05 (Rapid Salmonella)
P-t/2-1101.3	All foodstuffs and environmental samples	Detection of <i>Listeria</i> spp	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)
P-t/2-1102.1	All foodstuffs	Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> -- Part 1: Detection method	ISO 11290-1 + A1
P-t/2-1102.5	All foodstuffs and environmental samples	Detection of <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)
P-t/2-1103.3	Products intended for human consumption except raw milk, cheeses made from raw milk and environmental samples in the area of food production and food handling	Detection of <i>Escherichia coli</i> O157	BIO-12/25-05/09: Vidas UP E. coli O157 inclusive H7 (VIDAS ECPT), confirmation Vidas ICE + galerie BioMérieux + test latex O157

P-t/2-1105.2	All foodstuffs and environmental samples in the area of food production and food handling	Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter spp.</i> -- Part 1: Detection method	ISO 10272-1
P-t/2-1106.3	All foodstuffs and environmental samples in the area of food production and food handling	Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio spp.</i> -- Part 1: Detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio cholerae</i> . The search of pathogenicity factors is performed by te NRL.	ISO/TS 21872-1
P-t/2-117.1	All foodstuffs and environmental samples in the area of food production and food handling	Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter spp.</i> -- Part 2: Colony-count technique	ISO 10272-2
P-t/2-1100.8	All products intended for human consumption (excepted raw milk cheese) and environmental samples in the area of food production and food handling	Detection of <i>Salmonella spp.</i>	BIO-12/32-10/11: Vidas Up Salmonella
P-t/2-1102.7	All foodstuffs and environmental samples (including animal fecal samples and samples from the area of food production)	Detection of <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD-07/10-04/05 IQ-Chek <i>Listeria monocytogenes</i> II simplifiée (bouillon LSB)
P-t/2-1100.9	All foodstuffs and environmental samples (including animal fecal samples and samples from the area of food production)	Detection of <i>Salmonella spp.</i>	AFNOR BRD-07/06-07/04 IQ-Chek <i>Salmonella</i> II simplifiée I (Tube deepwell)

P-t/2-1103.5	Raw beef meat	Detection of E. coli 0157:H7	AFNOR BRD-07/15-06/08 IQ- Chek E.coli O157:H7 simplifiée II (Tube Deepwell)
P-t/2-1103.11	All foodstuffs in the area of food production and primary production	Detection of E. coli STEC	Certificate AOAC Nr121203 Kit IQ-Check STEC
P-t/2-117.2	Meat products and samples from the area of food production	Enumeration of thermotolerant Campylobacter	AFNOR BRD 07/25-01/14 - RAPID/Campylobacter/Agar
P-t/2-1 3.2	All Foodstuffs	Enumeration of alleged enterobacteria by means of colony count at 30 ° C	NF V 08-054
<i>Tests here above can be realised after aging under controlled conditions (temperature, time), defined by the customer to afford the use of the results by the customer, in order to check the "best before date" (for perishable refrigerated foodstuffs or conditioned foodstuffs).</i>			
P-t/2-1200.1	Kidney	Detection of substances with bacteriostatic effect	A.M. 18/12/73 modified by the A.M. 19/6/95

<u>Microbiological water analysis</u>			
	Samples	Measured parameter	Description
P-t/2-IE.1.1	Drinking water and piped water	Enumeration of culturable micro-organisms -- Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium (at 22 and 36°C)	ISO 6222
P-t/2-IE.6.1	Drinking water and piped water	Detection and enumeration of intestinal enterococci -- Part 2: Membrane filtration method	ISO 7899-2
P-t/2-IE.8.1	Drinking water and piped water	Detection and enumeration of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> -- Method by membrane filtration	ISO 16266
P-t/2-IE.9.3	Drinking water and piped water	Enumeration <i>Clostridium perfringens</i> - membrane filtration method	Derived from ISO 14189
P-t/2-IE.3.5	Drinking water and piped water	Detection and enumeration of coliform bacteria - REC2 : Filtration method	BRD 07/20-03/11
P-t/2-IE.3.6	Drinking water and piped water	Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> - REC2 : Filtration method	BRD 07/20-03/11

<u>Microbiological analysis on cosmetic products</u>			
Test code	Samples	Measured parameter	Description
P-t/17-I11	Cosmetic products	Enumeration of yeast and mould	ISO 16212
P-t/17-I17	Cosmetic products	Detection of <i>Candida albicans</i> – excepted strain identification	ISO 18416
P-t/17-I12	Cosmetic products	Enumeration and detection of aerobic mesophilic bacteria	ISO 21149
P-t/17-I15	Cosmetic products	Detection of <i>Escherichia coli</i>	ISO 21150
P-t/17-I16	Cosmetic products	Detection of <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 22717
P-t/17-I14	Cosmetic products	Detection of <i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 22718
<u>Specific protocols</u>			
Test code	Samples	Measured parameter	Description
P-t/12-I3	Ready-to-eat foods (excepted products intended for infants or dietary food for special medical purposes)	Studies following the artificial contamination and growth protocol in food stuffs, under controlled conditions ("Challenge test applied to <i>Listeria monocytogenes</i> "), including the sample storage according to the customer's demand)	« Technical guidance document on shelf-life studies for <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat foods” , CRL <i>Listeria monocytogenes</i> , November 2008

<u>Chemical analysis</u>			
Test code	Samples	Measured parameter	Description
P-t/2-IC.1	Products intended for human consumption	pH measurement	ISO 2917
P-t/2-I201.2	Products intended for human consumption	Water activity measurement (Aw)	ISO 21807
Measurements and samples of food sector			
Test code	Samples	Measured Parameter	Description
P-1/2-14	Drinking water	Collection of water samples Sampling for microbiological analysis	EN ISO 19458 + ISO 5767 Parts 1, 3 and 5
P-1/2-15	Surfaces in the agriculture and alimentary sectors (and other food transformers)	Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs	ISO 18593 + Guidelines EURL on sampling the food processing area and equipment for the detection of <i>L. monocytogenes</i>
P-1/2-16	foods ice at the end of an ice maker or in a tank of ice	Sampling of foodstuffs Sampling of ice water	Internal method
P-1/2--17	Slaughter house	Sampling of pig kidney Tissue sampling of pigs for genetic analysis	Internal method

Measurements and samples in the agriculture sector			
Test code	Samples	Measured parameter	Description
P-I/3-I1	Breeding sites	Measurement of the density of animals in a breeding site	Internal method
P-I/3-I2	Breeding sites	Quantitative measurements of parameters (NH ₃ , CO ₂) indicators of air quality	Method derived from "Mémento de l'éleveur de porc", technical institute of Porc, ITP Publishing, Paris 2000
P-I/3-I3	Breeding sites	Illuminance measurement	Method derived from the directive 2001/93/CE
P-I/3-I4	Breeding sites	Measurement of the flow of drinking water in te watering systems	Method derived from "la démarche qualité", Filière Porcine Wallonne asbl, 2000
P-I/3-I5	Breeding sites and feed manufacturers	Sampling of feed	Method derived from RD"12/03/2003" RD fixing methods of sampling for the official control of pesticide residues in and on foodstuffs
P-I/3-I6	Breeding sites	Sampling surfaces with overshoes	Method derived from RD"27/04/2007" RD related to the fight against Salmonella in poultry
P-I/3-I7	Breeding sites	Sampling faeces for the detection of residues	Internal method
P-I/3-I8	Breeding sites	Sampling of poultry faeces in rearing environment	Internal method
P-I/3-I9	Sites d'élevage et producteur d'aliments	Sampling environmental surfaces using the technique of swabbing	Internal method
P-I/3-I10	Breeding sites	Tissue sampling of live porks	Internal method
P-I/3-I11	Sites d'élevage	Sampling of drinking water in breeding environment	Internal method
P-I/3-I12	Breeding sites (Bio certification)	Sampling of soil	Internal method