

**CTAA-2017**

**ANALYSES  
MICROBIOLOGIQUES  
CTAA 2017**

**12 Rue de l'Usine Charguia II**

**Tél : 71 940 198/081**

**Fax : 71 941 080**



## Microbiologie des aliments: Denrée alimentaire

### Germes Indicateurs d'hygiène générale

Les germes mésophiles totaux
Les levures et moisissures
Les germes psychrotrophes

### Germes d'intérêt technologique

Les bactéries lactiques mésophiles
<i>Leuconostoc mesenteroides</i>
Dénombrement de <i>Leuconostoc mesenteroides</i>
Dénombrement de <i>Leuconostoc dextranicum</i>
Dénombrement de <i>Leuconostoc citrovorum</i>
Dénombrement de Bifidobacterium

### Germes indicateurs de contamination fécale

Les coliformes totaux
Les coliformes thermotolérants
<i>Escherchia coli</i> $\beta$ -glucuronidase positive
Les streptocoques fécaux
Les Entérobactéries
Les bactéries anaérobies sulfito-réductrices
Clostridium sulfito-réducteurs

### Flores pathogènes type 2

Les Salmonelles
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>
Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>
Recherche de Shigella
Recherche et dénombrement <i>Clostridium perfringens</i>
Les Staphylocoques à coagulase positive
Staphylococcus aureus
Les Staphylocoques à coagulase positive (technique NPP)
<i>Bacillus cereus</i> (technique NPP)
Recherche de <i>Yersinia enterocolitica</i>

## Flore sporulée

Les spores anaérobies gazogènes (SAG)
Les spores aérobies mésophiles et les aérobies thermorésistants (Thermophiles)
Les sporulées anaérobies mésophiles et thermorésistantes (Thermophiles)
Les acidophiles sporulées

## Autres germes

Saccharomyces cerevisiae
Levures sauvage
<i>Clostridium butyricum</i>
<i>Clostridium sporogenes</i>
Flore halophile
Dénombrement de la Flore Osmophile
Dénombrement de la Flore Protéolytique
Dénombrement de la Flore Lipolytique
Dénombrement de la Flore Contaminante du Lait



## Microbiologie des aliments: conserves appertisées et assimilées

### Contrôle de stabilité

Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Méthode de référence)
Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Méthode de routine)

### Contrôle bactériologique

Méthode de prélèvement aseptique des produits appertisés et assimilés
Détermination de la stabilité commerciale
Recherche de <i>Bacillus thermophile</i>
Recherche de <i>Clostridium thermophile</i>
Dénombrement des spores thermorésistantes de <i>Bacillus thermophile</i> et <i>Clostridium thermophiles</i>
Test de HAWARD



## Microbiologie des eaux

### Contrôle bactériologique des eaux

Recherche et dénombrement des streptocoques D
Recherche et dénombrement des Escherichia coli et des bactéries coliformes
Détection et numération de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
Recherche et dénombrement des spores de microorganismes anaérobies sulfito-réducteurs
Dénombrement des micro-organismes revivifiables à 22°C
Dénombrement des micro-organismes revivifiables à 37°C
Recherche et dénombrement des Coliformes et des coliformes thermotolérants
Recherche et dénombrement des Entérocoques
Recherche de Salmonella

## Microbiologie des produits cosmétiques

### Contrôle bactériologique des produits cosmétiques

Dénombrement des levures et des moisissures
Dénombrement des <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
Recherche de l' <i>Escherichia coli</i>
Recherche de <i>Staphylococcus aureus</i>
Recherche des micro-organismes Spécifiés et non Spécifiés

## Contrôle des échantillons Environnementaux

### Prélèvement et Analyses

Contrôle des surfaces
Contrôle de l'ambiance
Contrôle de l'hygiène des mains

## Identification et caractérisation microbiennes

Etude macroscopique et Microscopique
Coloration de gram
Caractérisation biochimique
Caractérisation enzymatique : Détection des enzymes thermo nucléases des Staphylocoques à coagulase positive