



PORTEE D'ACCRÉDITATION

Laboratoire CHARLES NICOLLE – ENVIRONNEMENT – SECURITE ALIMENTAIRE

Dossier MCI/CA AL 37/2009

Laboratoire : Charles Nicolle – Environnement – Sécurité Alimentaire

Adresse : Résidence Pasteur, 21, Place Pasteur, Quartier des Hôpitaux, Casablanca

Tél : 05 22 26 72 42 / 05 22 48 19 78

Fax : 05 22 20 47 43

E-mail : contact@lcnesa.ma

Responsables Techniques : Mme ENNASSIRI et M. ABDELWAFI

Révision : 17 du 30/08/2021

Cette version annule et remplace la version 16 du 26/01/2021

1- Domaine des essais microbiologiques sur les eaux :

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Références de la méthode		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo. Permanent	Labo. Mobile	Site
- Eaux à utilisation humaine	Micro-organismes revivifiables en ufc/ml	Dénombrement des micro-organismes revivifiables	NM ISO 6222: 2007	-	X	-	-
	Escherichia-Coli / bactéries coliformes en ufc/100ml	Recherche et Dénombrement des Escherichia-Coli et des bactéries coliformes Méthode par filtration sur membrane	NM ISO 9308-1:2019	-	X	-	-
	Enterocoques intestinaux en ufc/100ml	Recherche et dénombrement des Enterocoques intestinaux Méthode par filtration sur membrane	NM ISO 7899-2: 2007	-	X	-	-
	Spores de micro-organismes anaérobies sulfite réducteurs (clostridia) en ufc/100ml	Recherche et Dénombrement des Spores de micro-organismes anaérobies sulfite réducteurs (clostridia) Méthode par filtration sur membrane	NM ISO 6461-2: 2007	-	X	-	-
	Pseudomonas aeruginosa en ufc/100ml	Détection et Dénombrement des Pseudomonas aeruginosa	-	NF EN ISO 16266: 2008	X	-	-
	Staphylocoques pathogènes en ufc/100ml	Dénombrement des Staphylocoques pathogènes (coagulase positifs)- Méthode par filtration sur membrane	NM 03.7.036 2019	-	X	-	-
	Salmonella (absence ou présence)	Recherche de Salmonella spp	NM ISO 19250:2012	-	X	-	-

	Legionella et Legionella pneumophila	Recherche et dénombrement de Legionella et Legionella pneumophila : Méthode par ensemencement direct et après concentration par filtration sur membrane ou centrifugation	-	NF T90-431: 2017	X	-	-
--	--------------------------------------	---	---	------------------	---	---	---

2- Domaine des essais microbiologiques sur les aliments :

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Références de la méthode		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo. Permanent	Labo. Mobile	Site
- Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	Enterobacteriaceae (ufc/g ou /ml)	Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae -	ISO 21528-2 V 2017	-	X	-	-
	Micro-organismes à 30°C en ufc/g ou ml	Dénombrement des Micro-organismes à 30°C	NM ISO 4833-1:2014	-	X	-	-
	Coliformes en ufc/g ou ml	Dénombrement des coliformes	NM ISO 4832:2008	-	X	-	-
	Enterobacteriaceae en ufc/g ou ml	Dénombrement des Enterobacteriaceae	NM 08.0.109:2012	NF V 08-054:2009	X	-	-
	Coliformes thermotolérants ufc/g ou ml	Dénombrement des Coliformes thermotolérants	NM 08.0.124:2012	NF V 08.0.60 : 2009	X	-	-
	Salmonella spp	Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella. Partie I: Recherche des Salmonella spp	NM ISO 6579-1:2017	-	X	-	-
	Staphylocoques à coagulase positive en ufc/g ou ml	Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive	NM ISO 6888-1:2019	-	X	-	-

Escherichia-Coli présumés en ufc/g ou ml	Dénombrement des Escherichia-Coli présumés	NM ISO 7251:2012	-	X	-	-
Clostridium Perfringens ufc/g ou ml	Dénombrement des Clostridium Perfringens	NM ISO 7937:2009	-	X	-	-
Bactéries Sulfite Réductrices ufc/g ou ml	Dénombrement des Bactéries Sulfite Réductrices	NM 08.0.125 :2012	-	X	-	-
Levures et Moisissures ufc/g ou ml	Dénombrement des Levures et Moisissures	NM ISO 15213:2007	-	X	-	-
Listeria Monocytogenes et Listeria spp	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria Monocytogenes et Listeria spp Partie 1: méthode de recherche	--	NF EN ISO 11290-1: 2017	X	-	-
Escherichia-Coli β glucuronidase positive en ufc/g ou ml	Dénombrement des Escherichia-Coli β glucuronidase positive	NM ISO 16649-2:2007	-	X	-	-
Salmonella spp	Recherche des Salmonella spp par la méthode IBISA	-	AES 10/11-07/11 validée selon NF EN ISO 6579:2011	X	-	-
Listeria spp et L.monocytogenes	Recherche des Listeria spp et L.monocytogenes par la méthode ALOA	-	AES 10/03-09/00 validée selon NM ISO 11290-1:2012	X	-	-
Listeria monocytogenes et Listeria spp	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria Monocytogenes et Listeria spp Partie 2: méthode de dénombrement	-	NF EN ISO 11290-2:2017	X	-	-
Bacillus cereus présumptifs à 30°C en UFC/g ou ml	Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présumptifs à 30°C	-	NF EN ISO 7932:2005	X	-	-

Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles à 30°C en UFC/g ou ml	Méthode horizontale pour le dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NM ISO 15214:2007	-	X	-	-
Produits appertisés et assimilés	Détermination de l'activité de l'eau	Détermination de l'activité de l'eau	NM ISO 21807: 2006	-	X	-	-
	Détermination de la stabilité des produits appertisés et assimilés	Détermination de la stabilité des produits appertisés et assimilés	NM 08.0.144 :2004	-	X	-	-
Produits appertisés et assimilés	Test de stérilité	Détermination de la stabilité et de la stérilité des produits appertisés et assimilés- Conserves végétales	--	Circulaire conjointe n°4 du 26 février 1986	X	-	-
		Détermination de la stérilité des produits appertisés et assimilés – Conserves animales à l'exception des produits laitiers		Circulaire conjointe n°2 du 19 février 1984			
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale	Cronobacter spp	Méthode horizontale pour la recherche de Cronobacter spp	NM ISO 22964 : 2017	-	X	-	-
	Escherichia coli β-glucuronidase positive	Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli β-glucuronidase positive Partie 3: Technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5-chloro-4-indolyl-3 β-glucuronate	NM ISO 16649-3/ 2017	-	X	-	-
	Vibrio spp	Méthode horizontale pour la recherche de Vibrio spp Partie 1 : recherche des espèces de Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae et Vibrio vulnificus potentiellement entéropathogènes.	NM ISO/TS 21872-1 2018	-	X	-	-

g.

3- Domaine des analyses microbiologiques sur les plans de travail et de surfaces :

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Plans de travail et surfaces	Micro-organismes à 30°C en ufc/cm ²	Dénombrement des micro-organismes à 30°C	-	Méthode interne MO-MS-SQ-003/2 (06/01/2020)	X	-	-
	Coliformes thermo tolérants en ufc/cm ²	Dénombrement des coliformes thermotolérants	-	Méthode interne MO-MS-SQ-005/1 (13/08/2019)	X	-	-
	Levures et moisissures /ufc/cm ²	Dénombrement des levures et moisissures	-	Méthode interne MO-MS-SQ-004/2 (06/01/2020)	X	-	-
	Staphylocoques à coagulase positive/ufc/cm ²	Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive	-	Méthode interne MO-MS-SQ-006/1 (13/08/2019)	X	-	-
	Salmonella spp	Recherche de Salmonella spp	-	Méthode interne MO-MS-SQ-007/1 (14/08/2019)	X	-	-
	Listeria spp et Listeria monocytogenes	Recherche de Listeria spp et Listeria monocytogenes	-	Méthode interne MO-MS-SQ-008/1 (14/08/2019)	X	-	-
Plans de travail et surfaces	Coliforms totaux	Dénombrement des Coliformes totaux par comptage des colonies à 30°C ou à 37°C		Méthode interne MO-MS SQ- 009/1 (27/10/2020)			
	Escherichia coli β-glucuronidase positive (ufc/cm ²)	Dénombrement des Escherichia coli β-glucuronidase positive		Méthode interne MO-MS SQ- 010/1 (27/10/2020)			
	Entérobactéries présumées (ufc/cm ²)	Dénombrement des entérobactéries présumées par comptage des colonies à 30 °C ou à 37°C		Méthode interne MO-MS SQ- 011/1 (27/10/2020)			

4- Domaine des analyses microbiologiques sur l'air ambiant :

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
l'air ambiant	Micro-organismes à 30°C en ufc/m ³ (cas de biocollecteur d'air) et ufc/cm ² (cas d'absence de colonies sur les boîtes exposées et ufc/dm ² (cas de présence de colonies sur les boîtes exposées)	Dénombrement des microorganismes à 30°C	---	Méthode interne MO-MS-SQ-003/2 (06/01/2020)	X	-	-
	Levures et Moisissures en ufc/m ³ (cas de biocollecteur d'air) et ufc/cm ² (cas d'absence de colonies sur les boîtes exposées et ufc/dm ² (cas de présence de colonies sur les boîtes exposées)	Dénombrement des Levures et Moisissures	---	Méthode interne MO-MS-SQ-004/2 (06/01/2020)	X	-	-

y.

5- Domaine des analyses physicochimiques sur les aliments :

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Produits de la pêche	Histamine /ppm	Dosage de l'histamine par spectrofluorimétrie (LERCKE ET BELL 1976)	---	Méthode LERCKE et BELL 1976 Journal of food science v.41(1976),1282-1284	X	-	-
	ABVT/mgN/100g	Dosage de l'ABVT par la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloroacétique- Méthode de Billon et Al.1979	---	Méthode BILLION et Al.1979 Revue technique vétérinaire d'alimentation 149(1979)	X	-	-
	Histamine	Dosage de l'histamine par Chromatographie Liquide à Haute Performance	---	ISO 19343 – 2017	X	-	-
	la teneur en Azote total et la teneur en protéine	Détermination de la teneur en azote et en protéines selon la méthode kjeldhal	---	MO-CA-SQ-008/2 (02/01/2020) selon NM ISO 1871 – 2011	X	-	-
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	la teneur en sulfites	Détermination de la teneur en sulfites (Monier – Williams)	---	NF EN 1988-1 1998	X	-	-

Conserves alimentaires	pH	Détermination du pH	NM ISO 11289 – 2010	---	X	-	-
Produit diététique Produit de régime Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Produits céréaliers Corps gras d'origine animale et végétale Viandes et produits à base de viandes Produits de la pêche	la teneur en humidité	Détermination de la teneur en Humidité	---	MO-CA-SQ-006/2 (02/01/2020)	X	-	-
Produit diététique Produit de régime Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Produits céréaliers Lait et produits à base de lait Jus de fruits et de légumes Corps gras d'origine animale et végétale Viandes et produits à base de viandes Produits de la pêche	taux des cendres	Détermination du taux des cendres	---	MO-CA-SQ-007/2 (02/01/2020)	X	-	-
Produit diététique Produit de régime Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Produits céréaliers Lait et produits à base de lait Corps gras d'origine animale et végétale	la teneur en Matière grasse	Détermination de la teneur en Matière grasse	---	MO-CA-SQ-009/2 (02/01/2020)	X	-	-

Viandes et produits à base de viandes Produits de la pêche									
Produits diététique Produits de régime Confiserie, pâtisserie, biscuiterie, produits céréaliers, corps gras d'origine animale et végétale, Viandes et produits à base de viandes, Produits de la pêche	Teneur en Glucides totaux	Détermination par calcul de la teneur en Glucides totaux	---	MO-CA-SQ-011/3 (06/05/2020)	X	-	-	-	-
le lait liquide, le lait en poudre, le yaourt et la crème légère	Teneur en Matière grasse – Méthode GERBER -	Détermination de la teneur en Matière grasse – Méthode GERBER -	---	MO-CA-SQ-010/2 (02/01/2020)	X	-	-	-	-
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Teneur en Fibres alimentaires totales	Détermination des Fibres alimentaires totales	---	AOAC 991.43 : 1995	X	-	-	-	-



6- Domaine des prélèvements sur les plans de travail et les surfaces destinés aux contrôles de qualité microbiologiques:

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Plans de travail et surfaces en contact directe ou indirecte avec les aliments	Prélèvement par écouvillonnage	Prélèvement par écouvillonnage des plans de travail et surfaces en contact directe ou indirecte avec les aliments	-	Méthode interne MO-MS-SQ-001/2 (05/11/2020)	-	-	X

7- Domaine des prélèvements d'air destiné aux contrôles de qualité microbiologiques:

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Air ambiant des lieux de travail	prélèvement par bio collecteur et par boîte de petri exposées	Prélèvement par bio collecteur et par biotes de petri exposées de l'air ambiant des lieux de travail	-	Méthode interne MO-MS-SQ-002/1 (14/08/2019)	-	-	X

8- Domaine des analyses physicochimiques sur les eaux :

Produit soumis à l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Intitulé de l'essai	Textes de références			Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres		Labo	Labo mobile	Site
Eaux brutes et Eaux traitées	pH	Détermination du pH	NM ISO 10523 - 2012	---		X	-	-
	Conductivité en $\mu\text{S}/\text{cm}$	Détermination de la conductivité électrique	NM ISO 7888 - 2001	---		X	-	-
	Turbidité en NTU	Détermination de la turbidité	NM ISO 7027-1 -2019	---		X	-	-
	Alcalinité en °F	Détermination de l'alcalinité totale et composite	NM 9963-1 - 2001	---		X	-	-
	Indice de permanganate en mgO_2/L	Détermination de l'indice de permanganate	NM ISO 8467 - 2012	---		X	-	-
	Dureté totale en °F Dureté Calcique en mg/l	Détermination de la Dureté Totale et la dureté Calcique	NM 03.7.020 - 1990	---		X	-	-
	Chlorures en mg/l	Dosage des chlorures- Méthode volumétrique au nitrate mercurique	NM 03.7.024 / 1990	---		X	-	-
	Nitrites en mg/l	Dosage des Nitrites - Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	NM ISO 6777 - 1999	---		X	-	-
	Sulfates en mg/l	Dosage des Sulfates	---	NF T 90-040 / 1986		X	-	-
	Ammonium en mg/l	Dosage de l'Ammonium- Partie 2 : méthode spectrophotométrique au bleu d'indophénol	---	NF T90-015-2 / 2000		X	-	-
	Nitrates	Dosage des Nitrates Partie 3 : Méthode par spectrométrie avec l'acide sulfosalicylique	---	NM ISO 7890-3: 2012		X	-	-

Visa :

Le Chef de la Division
de l'Accréditation
Signé : Abdelmalek CHAFAI EL ALAOUI