

## CTN 43 « Hygiène alimentaire »

N°	Réf NA	Année	Intitulé	Source
1	NA 763	2010	Qualité de l'eau - Dénombrement des micro-organismes revivifiants - Comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé	ISO 6222 1999
2	NA 764	2017	Qualité de l'eau — Dénombrement des Escherichia coli et des bactéries coliformes — Partie 1: Méthode par filtration sur membrane pour les eaux à faible teneur en bactéries	ISO 9308-1 2014
3	NA 765	2012	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux Partie 1: Méthode miniaturisée (nombre le plus probable) pour les eaux de surface et résiduaires	ISO 7899-1 1998
4	NA 766	2010	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux - Partie 2: Méthode par filtration sur membrane	ISO 7899-2 2000
5	NA 1199	2016	Microbiologie des aliments - Exigences générales et recommandations.	ISO 7218 2007 + amd 2013
6	NA 1202	1990	Microbiologie - Plan normalisé pour les méthodes d'examen micro biologique.	ISO 7667 2003
7	NA 1203	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella — Partie 1: Recherche des Salmonella spp. Amendement 1: Extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV	ISO 6579-1 2017 + AMD 1 :2020
8	NA 1204	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 1: Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales	ISO 6887-1 2017
9	NA 1207	2023	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des	ISO 4833-1 2013

			micro-organismes — Partie 1: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur — Amendement 1: Clarification du domaine d'application	AMD 1 : 2022
10	NA 1210	2010	Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures - Partie 1: Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0, 95	ISO 21527-1 2008
11	NA 2311	18/06/190 5	Hygiène alimentaire - Dihydrogénéocitrate de potassium.	JO.CEE
12	NA 2319	2006	Articles en céramique, vaisselle en vitro - céramique et vaisselle plate en verre en contact avec les aliments - Emission de plomb et de cadmium - Partie 1: Méthode d'essai	ISO 6486-1 1999
13	NA 2320	2006	Articles en céramique, vaisselle en vitro - céramique et vaisselle plate en verre en contact avec les aliments - Emission de plomb et de cadmium - Partie 2: Limites admissibles	ISO 6486-2 1999
14	NA 2384	1991	Hygiène alimentaire - Détermination de l'acide acétique libre dans le diacétate de sodium (E262).	JO.CEE
15	NA 2385	1991	Hygiène alimentaire - Détermination de l'acétate de sodium dans le diacétate de sodium (E262).	JO.CEE
16	NA 2386	1991	Hygiène alimentaire - Test limite de détermination des aldéhydes dans l'acide sorbique (E200) dans les sorbates de sodium, de potassium et de calcium (E201), (E202), (E203) et dans l'acide propionique (E280).	JO.CEE
17	NA 2387	1994	Hygiène alimentaire - Détermination du nombre de groupement peroxydes de lécithines (E322).	JO.CEE
18	NA 2388	1991	Hygiène alimentaire - Détermination dans les lécithines (E322) de substances insolubles dans le toluène.	JO.CEE
19	NA 2389	1991	Hygiène alimentaire - Test limite de détermination des substances réductrices dans les lactates de sodium, de potassium et de	JO.CEE

			calcium (E325, E326, E327).	
20	NA 2390	1991	Hygiène alimentaire -Détermination des acides volatiles dans l'acide orthophosphorique (E338).	JO.CEE
21	NA 2391	1991	Hygiène alimentaire - Test limite de détermination des nitrates dans l'acide orthophosphorique (E338).	JO.CEE
22	NA 2392	1991	Hygiène alimentaire - Détermination des substances insolubles dans l'eau qui sont présentes dans les orthophosphates monosodique et trisodique et dans les orthophosphates mono potassique, dipotassique et tri potassique (E339i, E339ii, E339iii, E340i, E340).	JO.CEE
23	NA 2393	1991	Hygiène alimentaire - Détermination du pH des additifs alimentaires.	CODEX
24	NA 2394	1991	Hygiène alimentaire - Préparation de l'échantillon.	CODEX
25	NA 2395	1991	Hygiène alimentaire - Détermination des substances extractibles à l'éther éthylique des matières colorantes organosulfurées solubles dans l'eau, destinées à l'alimentation humaine.	JO. CEE
26	NA 2396	1992	Hygiène alimentaire - Détermination de l'acide formique, des formates et certains impuretés oxydables dans l'acide acétique (E260), dans l'acétate de potassium (E261), dans le diacétate de sodium (E262), et dans l'acétate de calcium (E263).	JO. CEE
27	NA 2397	1991	Hygiène alimentaire - Détermination des substances non volatiles dans l'acide propionique (E280).	JO. CEE
28	NA 2398	1991	Hygiène alimentaire - Détermination de la perte de masse à la dessiccation du nitrate de sodium (E250).	JO. CEE
29	NA 2399	1991	Hygiène alimentaire - Test de détermination de l'acide salicylique dans l'ester éthylique et de l'acide hydroxybenzoïque (E215), dans le hydroxybenzoate de propyle (E216), dans le	JO. CEE

			dérivé sodique l'ester propylique (E217), dans le p-hydroxybenzoate de méthyle (E218) et dans le dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque (E219).	
30	NA 2400	1991	Hygiène alimentaire - Rouge de betterave.	CODEX
31	NA 2401	1991	Hygiène alimentaire - Oxyde de fer noir.	CODEX
32	NA 2402	1991	Hygiène alimentaire - Oxyde de fer rouge.	CODEX
33	NA 2403	1991	Hygiène alimentaire - Sulfate d'aluminium (anhydre).	CODEX
34	NA 2404	1991	Hygiène alimentaire - Complexe cuivre – chlorophylle, ses sels de sodium et de potassium.	CODEX
35	NA 2405	1991	Hygiène alimentaire - Sulfate acide de potassium (bisulfite de potassium).	CODEX
36	NA 2528	1994	Hygiène alimentaire - Oxyde de fer jaune.	CODEX
37	NA 2529	1991	Hygiène alimentaire - Lactate de magnésium.	CODEX
38	NA 2530	1991	Hygiène alimentaire - Sulfate aluminopotassique.	CODEX
39	NA 2531	1991	Hygiène alimentaire - Sulfate aluminosodique.	CODEX
40	NA 2532	1991	Hygiène alimentaire - DL-Malate de calcium.	CODEX
41	NA 5911	2007	Lait et produits laitiers - Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures - Comptage des colonies à 25 °C	ISO 6611 2004
42	NA 6347	1992	Phosphates condensés à usage industriel (y compris les industries alimentaires) – Dosage de l'arsenic - Méthode au diethyldithiocarbonate d'argent.	CODEX
43	NA 6778	2010	Norme générale pour les additifs alimentaires	Codex stan 192 2009
44	NA 6798	2005	Microbiologie des aliments. Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés. Méthode de référence.	NFV 08-401 1997
45	NA 6800	2005	Microbiologie des aliments. Méthode de prélèvement aseptique en vue de l'analyse	NFV 08-403

			microbiologique des produits appertisés et assimilés.	1997
46	NA 6801	2005	Microbiologie alimentaire. Conserves - Recherche de Bacillus thermophiles.	NFV 08-404 1986
47	NA 6802	2005	Microbiologie alimentaire. Conserves - Recherche de {Clostridium} thermophiles.	NFV 08-405 1986
48	NA 6803	2008	Microbiologie - Directives générales pour le dénombrement des coliformes – Méthode par comptage des colonies.	ISO 4832 2006
49	NA 6812	2010	Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'Escherichia coli présumés - Technique du nombre le plus probable	ISO 7251 2005
50	NA 6813	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae — Partie 1: Recherche des Enterobacteriaceae	ISO 21528-1 2017
51	NA 6816	1996	Articles de cuisson en céramique en contact avec les aliments - Emissions de plomb et de cadmium –Partie 1 : Méthode d'essai.	ISO 8391-1 1986
52	NA 6817	1996	Articles de cuisson en céramique en contact avec les aliments - Emissions de plomb et de cadmium –Limites admissibles	ISO 8391-2 1986
53	NA 6818	1996	Papier et carton - Détermination des propriétés micro biologiques - Dénombrement bactériologique total.	ISO 8784-1
54	NA 6820	2022	Vaisselle creuse en verre en contact avec les aliments - Emission de plomb et de cadmium - Partie 1: Méthode d'essai	ISO 7086-1 2019
55	NA 6821	2006	Vaisselle creuse en verre en contact avec les aliments - Emission de plomb et de cadmium - Partie 2: Limites admissibles	ISO 7086-2 2000
56	NA 6822	2015	Qualité de l'eau - Dénombrement des Escherichia coli et des bactéries coliformes - Partie 2: Méthode du nombre le plus probable	ISO 9308-2 2012

57	NA 6824	2023	Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau — Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture — Amendement 2	ISO 11133 2014 + AMD 2018 AMD 2 : 2020
58	NA 6825	2010	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Méthode par filtration sur membrane	ISO 16266 2006
59	NA 6831	1997	Gélatine alimentaire - Dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfite – réducteurs - Méthode par comptage des colonies obtenues en anaérobiose à 37°C.	NFV 59-106 1982
60	NA 6833	1997	Bouchons de liège - Dénombrement des unités formant colonies de levures, moisissures et bactéries capables de se développer dans un milieu alcoolique.	ISO 10718 1993
61	NA 6834	2014	Lait - Dénombrement des unités formant colonie de micro-organismes psychrotrophes - Technique par comptage des colonies à 6,5 degrés C	ISO 6730 2005
62	NA 15152	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp. — Partie 1: Méthode de recherche	ISO 10272-1 2017
63	NA 15153	2002	Aliment gras – Dosage des pesticides et des polychlorobiphényles (PCB) Partie 1 : Généralités.	EN 1528-1 1996
64	NA 15154	2002	Aliment gras – Dosage des pesticides et des polychlorobiphényles (PCB) Partie 2 : Extraction de la matière grasse, des pesticides et des PCB et détermination de la teneur en matière grasse.	EN 1528-2 1996
65	NA 15155	2002	Aliment gras – Dosage des pesticides et des polychlorobiphényles (PCB) Partie 3 : Méthode de purification.	EN 1528-3 1996
66	NA 15156	2002	Aliment gras – Dosage des pesticides et des polychlorobiphényles (PCB) Partie 4 : Détermination, essais de confirmation, divers.	EN 1528-4 1996

67	NA 15157	2009	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement de Clostridium perfringens – Technique par comptage des colonies.	ISO 7937 2004
68	NA 15158	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes et de Listeria spp. — Partie 1: Méthode de recherche	ISO 11290-1 2017
69	NA 15159	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes et de Listeria spp. — Partie 2: Méthode de dénombrement	ISO 11290-2 2017
70	NA 15161	2020	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche de Yersinia enterocolitica pathogènes	ISO 10273 2017
71	NA 15162	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli bêta-glucuronidase positive — Partie 1: Technique de comptage des colonies à 44 degrés C au moyen de membranes et de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl bêta-D glucuronide	ISO 16649-1 2018
72	NA 15163	2003	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche des Escherichia Coli O 157.	ISO 16654 2001
73	NA 15164	2022	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) — Partie 1: Méthode utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker	ISO 6888-1 2021
74	NA 15165	2022	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) — Partie 2: Méthode utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	ISO 6888-2 2021
75	NA 15166	2004	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries	ISO 15214 1998

			mésophiles- Technique par comptage des colonies à 30°C.	
76	NA 15167	2005	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia B-glucuronidase .Partie 2 : Technique de comptage des colonies à 44°C au moyen de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl B-D-glucuronidate.	ISO 16649-2 2001
77	NA 15168	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychrotrophes	ISO 17410 2019
78	NA 15169	2005	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylococoques à coagulase positive(Staphylococcus aureus et autres especes Partie 3 : recherche et méthode NPP pour les faibles nombres	ISO 6888-3 2003
79	NA 15170	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Validation des méthodes - Partie 1: Vocabulaire	ISO 16140-1 2016
80	NA 15174	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 4: Règles spécifiques pour la préparation de produits variés	ISO 6887-4 2017
81	NA15176	2012	Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies.	ISO 15213 2003
82	NA 15177	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface	ISO 18593 2018
83	NA15179	2020	Produits agricoles et alimentaires — Détermination de l'activité de l'eau	ISO 18787 2017
84	NA 15180	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 1: Guide pour le choix des conditions et des méthodes d'essai en matière de migration globale	EN 1186-1 2002

85	NA 15181	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 2: Méthodes d'essai pour la migration globale dans l'huile d'olive par immersion totale	EN 1186-2 2002
86	NA 15182	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 3: Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants aqueux par immersion totale	EN 1186-3 2002
87	NA 15183	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 4: Méthodes d'essai pour la migration globale dans l'huile d'olive en cellule	EN 1186-4 2002
88	NA 15184	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 5: Méthodes d'essai pour la migration globale dans les liquides simulateurs aqueux en cellule	EN 1186-5 2002
89	NA 15185	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 6: Méthodes d'essai pour la migration globale dans l'huile d'olive d'un sachet	EN 1186-6 2002
90	NA 15186	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 7: Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants aqueux à l'aide d'un sachet	EN 1186-7 2002
91	NA 15187	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 8: Méthodes d'essai pour la migration globale dans l'huile d'olive par remplissage	EN 1186-8 2002
92	NA 15188	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 9: Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants aqueux par remplissage	EN 1186-9 2002
93	NA 15189	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 10: Méthodes d'essai pour la migration globale dans l'huile d'olive (méthode modifiée à utiliser en cas d'extraction incomplète de l'huile d'olive)	EN 1186-10 2002
94	NA 15190	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matières plastiques - Partie 11:	EN 1186-11

			Méthodes d'essai pour la migration globale dans des mélanges de triglycérides synthétiques marqués au 14C	2002
95	NA 15191	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 12: Méthodes d'essai pour la migration globale à basses températures	EN 1186-12 2002
96	NA 15192	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 13: Méthodes d'essai pour la migration globale à hautes températures	EN 1186-13 2002
97	NA 15193	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 14: Méthodes de remplacement pour la vérification de la migration globale des matières plastiques en contact avec des denrées alimentaires grasses dans l'iso-octane et l'éthanol à 95 %	EN 1186-14 2002
98	NA 15194	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 15: Méthodes de remplacement pour la vérification de la migration dans les simulants gras par extraction rapide dans l'iso-octane et/ou l'éthanol aqueux à 95%.	EN 1186- 15 2002
99	NA 15195	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires. Substances dans les matières plastiques sujettes à des restrictions. Partie 1 : guide des méthodes d'essai pour la migration spécifique dans les denrées alimentaires et les simulant alimentaires de substances contenues dans les matières plastiques, détermination des substances dans les matières plastiques et choix des conditions d'exposition aux simulants d'aliments	EN 13130-1 2004
100	NA 15196	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires. Substances dans les matières plastiques soumises à des limitations. Partie 2 : détermination de l'acide téréphtalique dans les simulants d'aliments	EN 13130-2 2004

101	NA 15197	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Substances dans les matières plastiques soumises à des limitations - Partie 3: Détermination de l'acrylonitrile dans les aliments et les produits simulant d'aliments	EN 13130-3 2004
102	NA 15198	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires. Substances dans les matières plastiques soumises à des limitations. Partie 4 : détermination du 1, 3-butadiène dans les matières plastiques	EN 13130-4 2004
103	NA 15199	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Substances dans les matières plastiques soumises à des limitations - Partie 5: Détermination du chlorure de vinylidène dans les simulant d'aliments alimentaires	EN 13130-5 2004
104	NA 15200	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Substances dans les matières plastiques sujettes à des restrictions – Partie 6: Détermination du chlorure de vinylidène dans les matières plastiques	EN 13130-6 2004
105	NA 15501	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Substances dans les matières plastiques soumises à des limitations - Partie 7: Détermination du mono éthylène glycol et du diéthylène glycol dans les simulant d'aliments	EN 13130-7 2004
106	NA 15502	2007	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Substances dans les matières plastiques soumises à des limitations Partie 8: Détermination des isocyanates dans les matières plastiques	EN 13130-8 2004
107	NA 15503	2008	Microbiologie des aliments. Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés. Méthode de routine.	NF V08- 408 1997
108	NA 15504	2008	Microbiologie des aliments. Détermination du pH des produits appertisés et assimilés. Méthode de routine	NF V08- 409 1997
109	NA 15505	2008	code d'usages national recommandé -principes généraux d'hygiène alimentaire	CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003)

110	NA 19164	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae — Partie 2: Technique par comptage des colonies	ISO 21528-2 2017
111	NA 19182	2022	Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présomptifs - Technique par comptage des colonies à 30 °C - AMD 1: Ajout de tests optionnels.	ISO 7932 2004 +AMD1 : 2020
112	NA 15506	2015	Microbiologie alimentaire. Matières premières entrant dans la composition des conserves. Dénombrement des spores thermorésistantes de Bacillus et {Clostridium} thermophiles - Technique du nombre le plus probable	NF V 08-407 2011
113	NA ISO 21567	2009	Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche de Shigella spp.	ISO 21567 2004
114	NA 15544	2016	Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale	Codex stan 193 2014
115	NA 15507	2009	Méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR	CAC/GL 33 : 1999
116	NA 15508	2020	Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène – Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables réfrigérés	NF V01-003 2018
117	NA 15509	2010	Norme sur l'utilisation de la spectrométrie de masse (sm) pour l'identification, la confirmation et le dosage des résidus	CAC/GL 56 2005
118	NA ISO 21527-2	2011	Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures - Partie 2: Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95	ISO 21527-2 2008
119	NA 15510	2022	Limites maximales de résidus (LMR) et recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments	CODEX CAC/LMR 02 2018

120	NA ISO 4831	2011	Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des coliformes - Technique du nombre le plus Probable	ISO 4831 2006
121	NA 15550	2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique	ISO 17604 2015
122	NA 19159	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 2: Règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés	ISO 6887-2 2017
123	NA 19160	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 3: Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche	ISO 6887-3 2017
124	NA 15511	2012	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement des Escherichia coli et des bactéries coliformes - - Partie 3: Méthode miniaturisée (nombre le plus probable) pour la recherche et le dénombrement des E. coli dans les eaux de surface et résiduares	ISO 9308-3 1998
125	NA 15512	2012	Qualité de l'eau -- Recherche de Salmonella spp	ISO 19250 2010
126	NA 15513	2012	Qualité de l'eau — Exigences et lignes directrices générales pour les examens microbiologiques sur milieu de culture	ISO 8199 2018
127	NA 15514	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers	ISO 6887-5 2020
128	NA 15515	2012	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matières plastiques - Détermination de la température des matières	NF EN 14233 2003

			plastiques et objets à l'interface matières plastiques/denrées alimentaires lors du chauffage en four classique ou à micro-ondes afin de sélectionner la température appropriée pour les essais de migration	
129	NA 15517	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences et lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologique — Partie 1: Tests de croissance pour étudier le potentiel de croissance, le temps de latence et le taux de croissance maximal	ISO 20976-1 2019
130	NA 15518	2013	Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présumés en petit nombre - Technique du nombre le plus probable et méthode de recherche	ISO 21871 2006
131	NA 15519	2013	Lait et produits laitiers - Dénombrement d'Escherichia coli présumés - Partie 2: Technique par comptage des colonies obtenues sur membranes à 44 degrés C	ISO 11866-2 2005
132	NA 15520	2013	Codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	CAC/RCP 39 1993
133	NA 15521	oui	Usine laitière - Conditions sanitaires - Directives générales pour les méthodes de contrôle et d'échantillonnage	ISO 8086 2004
134	NA 15522	2020	Lait et produits laitiers — Lignes directrices pour une description normalisée des méthodes microbiologiques de dépistage d'inhibiteurs microbiens	ISO 13969 2003
135	NA 15524	2013	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Coutellerie et orfèvrerie de table - Partie 1: Exigences relatives à la coutellerie utilisée pour la préparation des denrées alimentaires	ISO 8442-1 1997
136	NA 15525	2013	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Coutellerie et orfèvrerie de table - Partie 2: Exigences relatives à la coutellerie et aux couverts en acier inoxydable et en métal	ISO 8442-2 1997

			argenté	
137	NA 15526	2013	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs (clostridia) - Partie 1: Méthode par enrichissement dans un milieu liquide	ISO 6461-1 1986
138	NA 15527	2013	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs (clostridia) - Partie 2: Méthode par filtration sur membrane	ISO 6461-2 1986
139	NA 15528	2013	Lait - Dénombrement des micro-organismes - Méthode de l'anse calibrée en boîtes de Petri à 30 degrés C	ISO 8553 2004
140	NA 15529	2014	Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 6 : Règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés au stade de production primaire.	ISO 6887-6 2013
141	NA 15530	2023	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes — Partie 2: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en surface — Amendement 1: Clarification du domaine d'application	ISO 4833-2 2013 AMD 1 : 2022
142	NA 15531	2014	Méthode d'analyse générale pour les additifs alimentaires.	Codex stan 239 2003
143	NA 15532	2014	Microbiologie des aliments – Stade de production primaire – Techniques de prélèvement.	ISO 13307 2013
144	NA 15533	2014	Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires	CAC/GL 36 2013
145	NA 15534	2022	Qualité de l'eau - Essai d'inhibition de la croissance des algues marines avec <i>Skeletonema costatum</i> et <i>Phaeodactylum tricorutum</i>	ISO 10253 2016

146	NA 15535	2014	Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer	CAC/GL 61 2009
147	NA 15536	2014	Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet	CAC/GL 78 2011
148	NA 15537	2023	Lait - Dénombrement bactérien - Protocole pour l'évaluation des méthodes alternatives	ISO 16297 2020
149	NA 15538	2015	Lait, produits laitiers et ferments mésophiles - Dénombrement des bactéries lactiques fermentant le citrate - Technique de comptage des colonies à 25 degrés C	ISO 17792 2006
150	NA 15540	2015	Qualité de l'eau - Échantillonnage pour analyse microbiologique	ISO 19458 2006
151	NA 15541	2015	Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables en bouteille/ conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)	CAC/RCP 48-2001
152	NA 15542	2015	Code d'Usages en Matière d'Hygiène pour le Lait et les Produits Laitiers	CAC/RCP 57 2004
153	NA 15543	2015	Microbiologie des aliments - Traitements thermiques préalables au dénombrement ou à la recherche de spores bactériennes	NF V08-250 2010
154	NA 15545	2016	Qualité de l'eau - Évaluation des membranes filtrantes utilisées pour des analyses microbiologiques	ISO 7704 1985

155	NA 15546	2016	Lait – Estimation des micro-organismes psychrotrophes – Technique par comptage des colonies à 21°C (Méthode rapide)	ISO 8552 2004
156	NA 15547	2016	Lait et produits laitiers – Recherche de la thermonucléase en provenance des staphylocoques à coagulase positive	ISO 8870 2006
157	NA 15548	2016	Lait, produits laitiers et ferments mésophiles – Dénombrement des bactéries lactiques fermentant le citrate – Technique de comptage des colonies à 25°C.	ISO 17792 2006
158	NA 19153	2017	Qualité de l'eau -- Dénombrement de Clostridium perfringens -- Méthode de filtration sur membrane	ISO 14189 2013
159	NA 19154	2017	Directives pour l'emploi des aromatisants	CAC/GL 66 2008
160	NA 19155	2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Techniques de prélèvement pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments	ISO/TS 17728 2015
161	NA 19156	2022	Lait — Mesure quantitative de la qualité microbiologique — Lignes directrices pour établir et vérifier une relation de conversion entre les résultats de la méthode alternatif et les résultats de la méthode d'ancrage	ISO 21187 2021
162	NA 19157	2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences et recommandations techniques pour le développement ou la révision d'une méthode de référence normalisée	ISO 17468 2016
163	NA 19158	2017	Lait et produits laitiers -- Dénombrement d'Escherichia coli présumés -- Partie 1: Technique du nombre le plus probable avec utilisation de 4-méthylumbelliféryl-bêta-D-glucuronide (MUG)	ISO 11866-1 2005

164	NA 19161	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthode horizontale pour la détermination des <i>Vibrio</i> spp. -- Partie 1: Recherche des espèces de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	ISO 21872-1 2017
165	NA 19162	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp – Partie 2 : Technique par comptage des colonies	ISO 10272-2 2017
166	NA 19163	2018	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche de <i>Cronobacter</i> spp.	ISO 22964 2017
167	NA 19165	2019	Qualité de l'eau - Exigences pour établir les caractéristiques de performance des méthodes microbiologiques quantitatives	ISO 13843 2017
168	NA 19166	2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Dénombrement de <i>Brochothrix</i> spp. — Technique par comptage des colonies obtenues	ISO 13722 2017
169	NA 19167	2020	Qualité de l'eau - Exigences pour la comparaison du rendement relatif des microorganismes par deux méthodes quantitatives	ISO 17994 2014
170	NA 19168	2020	Lait et produits laitiers - Ferments lactiques, probiotiques et produits fermentés - Quantification de bactéries lactiques par cytométrie en flux	ISO 19344 2015
171	NA 19169	2020	Beurre, laits fermentés et fromage frais — Dénombrement des micro-organismes contaminants — Technique par comptage des colonies à 30 degrés C	ISO 13559 2002
172	NA 19170	2020	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Exigences spécifiques et recommandations relatives aux essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires	ISO 22117 2019
173	NA 19171	2020	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale de détection des entérotoxines staphylococciques par test immuno-enzymatique dans les aliments	ISO 19020 2017

174	NA 19172	2020	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives	ISO 19036 2019
175	NA 19173	2020	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Détection et quantification de l'histamine dans le poisson et les produits de la pêche — Méthode CLHP	ISO 19343 2017
176	NA 19174	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Validation des méthodes - Partie 2: Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence	ISO 16140-2 2016
177	NA 19175	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Validation des méthodes - Partie 3: Protocole pour la vérification dans un seul laboratoire de méthodes de référence et de méthodes alternatives validées	ISO 16140-3 2021
178	NA 19176	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Validation des méthodes - Partie 4: Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire	ISO 16140-4 2020
179	NA 19177	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Validation des méthodes - Partie 5: Protocole pour la validation interlaboratoires de méthodes non commerciales par plan factoriel	ISO 16140-5 2020
180	NA 19178	2021	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Validation des méthodes - Partie 6: Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) pour la confirmation microbiologique et le typage	ISO 16140-6 2019
181	NA 19179	2021	Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des salmonella — Partie 2: Dénombrement par une technique miniaturisée du nombre le plus probable.	ISO/TS 6579-2 2012
182	NA 19180	2021	Microbiologie des aliments - Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments - Exigences relatives à la préparation	ISO 20837 2006

			des échantillons pour la détection qualitative.	
183	NA 19181	2021	Microbiologie des aliments - Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments - Exigences relatives à l'amplification et à la détection pour les méthodes qualitatives.	ISO 20838 2006
184	NA 19183	2022	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et la sérotypage des Salmonella - Partie 3: Lignes directrices pour la sérotypage des Salmonella spp.	ISO/TR 6579-3 2014
185	NA 19184	2022	Microbiologie des aliments - Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44 °C.	NF V08 -060 2009
186	NA 19185	2022	Microbiologie des aliments - Dénombrement des spores dans les produits alimentaires avant traitement d'appertisation par comptage des colonies	NF V08-602 2011
187	NA 19186	2022	Viande et produits à base de viande - Dénombrement des Pseudomonas spp. Présomptifs	ISO 13720 2010
188	NA 19187	2023	Yaourt — Dénombrement des micro-organismes caractéristiques — Technique de comptage des colonies à 37 degrés C	ISO 7889 2003
189	NA 19190	2023	Microbiologie des aliments — Méthode basée sur la réaction de polymérisation en chaîne (PCR) en temps réel pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments — Méthode horizontale pour la détection des Escherichia coli producteurs de Shigatoxines (STEC) et la détermination des sérogroupes O157, O111, O26, O103 et O145	ISO/TS 13136 2012

<b>190</b>	<b>NA 19189</b>	2023	Yaourt — Identification des micro-organismes caractéristiques ( <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i> ) — Amendement 1: Inclusion des essais de performance des milieux de culture et des réactifs	ISO 9232 2003/ AMD 1
<b>191</b>	<b>NA 19191</b>	2023	Lait et produits laitiers — Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques — Partie 1: Évaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies	ISO 14461-1 2005
<b>192</b>	<b>NA 19192</b>	2023	Lait et produits laitiers — Contrôle de qualité en laboratoire microbiologique — Partie 2: Détermination de la fiabilité des comptages de colonies en boîtes parallèles et des dilutions décimales suivantes	ISO 14461-2 2005
<b>193</b>	<b>NA 19193</b>	2023	Produits laitiers — Dénombrement de <i>Lactobacillus acidophilus</i> présumés sur un milieu sélectif — Technique de comptage des colonies à 37 degrés C	ISO 20128 2006