

Sommaire - Analyse microbiologique des aliments et de l'eau

1. Domaine d'application et objet
2. Mise en application de programmes d'assurance qualité
3. Organisation et gestion des ressources humaines
4. Échantillonnage
5. Équipement
6. Matériels
7. Méthode quantitative et procédure d'évaluation
8. Contrôle de la qualité analytique en microbiologie
9. Traitement et présentation des résultats
10. Accréditation