



LLUCS  
27, rue Henri Koch  
L-4354 Esch-sur-  
Alzette  
(Luxembourg)

**INFORMATIONS ANALYSES :  
COLIFORMES**

Ref : COM-COM-FORM-013  
Version : 01

**VERSION ELECTRONIQUE FAISANT FOI**



## COLIFORMES

Le coliforme est une grosse entérobactérie fermentant le lactose avec production de gaz.

Parmi les coliformes totaux (à 30 °C), on distingue les coliformes thermotolérants (fécaux) qui fermentent le lactose à 44 °C.

Les coliformes sont recherchés dans les aliments car ils sont de bons marqueurs de l'hygiène des manipulations de ces aliments.

Ils sont d'origine fécale, on les retrouve donc dans les eaux usées et le sol. Les coliformes étant des bactéries vivant dans les intestins d'animaux ou humains, leur présence dans l'eau indique une pollution fécale. Ce sont donc des organismes indicateurs de la qualité de l'eau.

Ils ne provoquent pas d'intoxication sauf *Escherichia coli* O157:H7. Selon les auteurs de la norme AFNOR NFV 08-017, sont aussi considérés comme coliformes fécaux : *Enterobacter* et *Citrobacter*.