Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION

ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0161 rév. 14

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

SILLIKER
N° SIREN : 303434591

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**
Fulfils the requirements of the standard

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU
ENVIRONMENT / WATER QUALITY
AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by* :

SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES
BAT C 25 BD DE LA PAIX
95800 CERGY

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac *www.cofrac.fr*)

Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site www.cofrac.fr) .

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.
Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date :* **08/05/2025**
Date de fin de validité / *expiry date :* **30/06/2028**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0161 Rév 13.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0161 Rév 13.

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.
The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS
Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr

Section Laboratoires

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0161 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES
BAT C 25 BD DE LA PAIX
95800 CERGY

Dans ses sites :

- SILLIKER - Site de Merville
- SILLIKER - Site de St Ouen l'Aumône

Elle porte sur :

Site **:**
SILLIKER - Site de Merville
Z.I. du Petit Pacault
59660 MERVILLE

PORTEE FIXE

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Clostridium perfringens*	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937 Février 2005 Norme annulée

Portée FIXE : *Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.*

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface par méthode spirale et dénombrement des colonies à 30°C	XP V08-034
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Enterobacteriaceae*	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Escherichia coli* présumés	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF ISO 7251
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	*Escherichia coli* O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement	NF EN ISO 6888-3

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement par technique NPP pour les faibles nombres	NF EN ISO 6888-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	*Clostridium* spp. sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 15213-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Bacillus cereus* présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	*Bacillus cereus* présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique *Bacillus cereus* Rapid Agar (BACARA®)	AES 10/10-07/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Ensemencement en surface par méthode spirale et dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214 / Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine	Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif Kit VIDAS SET 2	NF EN ISO 19020
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	*Cronobacter* spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	*Cronobacter* spp.	Recherche Isolement / Identification Confirmation par spectrométrie de masse MALDI TOF	NF EN ISO 22964 2017LR72 Méthode certifiée par MICROVAL
Viandes et produits à base de viande	*Pseudomonas* spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Viandes et produits à base de viande	*Pseudomonas* spp. présomptifs	Ensemencement en surface par méthode spirale et dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720 / Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95	Levure osmophiles et moisissures xérophiles	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-2
Tous produits d'alimentation humaine et produit d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony®	BKR 23/11-12/18
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Salmonella* spp. dont *Salmonella* Typhi et *Salmonella* Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Salmonella* spp. dont *Salmonella* Typhi et *Salmonella* Paratyphi	Recherche Isolement / Identification Confirmation par spectrométrie de masse MALDI TOF	NF EN ISO 6579-1 2017LR73 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche Isolement / Identification Confirmation par spectrométrie de masse MALDI TOF	NF EN ISO 11290-1 2017LR75 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Dénombrement des colonies à 37°C Confirmation par spectrométrie de masse MALDI TOF	NF EN ISO 11290-2 2017LR75 Méthode certifiée par MICROVAL

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Campylobacter* spp.	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Campylobacter* spp.	Recherche / Isolement Confirmation du genre par spectrométrie de masse MALDI TOF	NF EN ISO 10272-1 2017LR74 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Campylobacter* spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Campylobacter* spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C Isolement et confirmation par spectrométrie de masse MALDI TOF	NF EN ISO 10272-2 2017LR74 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits carnés crus, produits à base de viande et échantillons de l'environnement de production industrielle	*Campylobacter* spp.	Recherche sur milieu sélectif CampyFood (Gélose CFA)	BIO 12/30-05/10
Produits carnés crus, produits à base de viande et échantillons de l'environnement de production industrielle	*Campylobacter* spp.	Recherche sur milieu sélectif CampyFood (Gélose CFA) Confirmation par spectrométrie de masse MALDI TOF	BIO 12/30-05/10 2017LR74 Méthode certifiée par MICROVAL
Viandes, volailles et prélèvement de d'environnement	*Campylobacter* spp.	Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL
Viandes, volailles et prélèvement de d'environnement	*Campylobacter* spp.	Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar Confirmation par spectrométrie de masse MALDI TOF	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL 2017LR74 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-401
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-408
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF ISO 11289

Portée flexible FLEX1 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

PORTEE FLEXIBLE FLEX2

PORTÉES GÉNÉRALES *

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
REFERENCE DE LA PORTEE GENERALE	**OBJET**	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**
1	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé « VIDAS »
2	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par méthode PCR automatisée GENE-UP®
3	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche par étalement ou isolement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
4	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Dénombrement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
10	Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application)	*Salmonella* spp.	Recherche par milieu chromogénique selon le principe de détection par C8 estérase

Portée flexible FLEX2 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.*

***La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.**

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement* *(Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes	NF EN ISO 18593

Portée flexible FLEX1 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

PORTEE FIXE

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement* *(Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	Mode opératoire AUD.PR.002

Portée FIXE : *Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.*

**Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais de sa portée d'accréditation.*

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement *(Echantillonnage d'eau en vue d'analyses microbiologiques – LAB GTA 29)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Eaux destinées à la consommation humaine	Echantillonnage en vue d'analyses microbiologiques Echantillonnage - en distribution	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-520
Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes	Echantillonnage pour la recherche de Légionelles	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522

Portée flexible FLEX1 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Eaux douces (1)	*Legionella* et *Legionella pneumophila*	Ensemencement en direct Et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide Incubation à 36°C Confirmation des *Legionella* et *Legionella pneumophila* Dénombrement des *Legionella* et *Legionella pneumophila* après identification : - par agglutination au latex	NF T 90-431

(1)*A l'exception des eaux colorées et/ou non filtrables devant suivre le processus analytique des eaux « sales »*

Portée flexible FLEX1 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

Site :
SILLIKER - Site de St Ouen l'Aumône
21 ave nue des Gros Chevaux - Z.I le vert galant
95310 SAINT OUEN L'AUMONE

PORTEE FIXE

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Clostridium perfringens*	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937 Février 2005 Norme annulée

Portée FIXE : *Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.*

PORTEE FLEX 1

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Beurre, laits fermentés et fromages frais	Micro-organismes contaminants	Dénombrement des colonies à 30°C	ISO 13559 / FIL 153
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Enterobacteriaceae*	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF ISO 4831

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement par technique NPP à 30°C ou 37°C	NF ISO 4831
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Escherichia coli* présumés	Recherche Enrichissement / Isolement	NF ISO 7251
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Escherichia coli* présumés	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF ISO 7251
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	*Escherichia coli* O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement – Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement	NF EN ISO 6888-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement par technique NPP pour les faibles nombres	NF EN ISO 6888-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	*Clostridium* spp. sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-1

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 15213-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Bacillus cereus* présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits destinés à la consommation humaine	Entérotoxines staphylococciques SEA et SEE	Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif Kit VIDAS SET 2	NF EN ISO 19020
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	*Cronobacter* spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Viandes et produits à base de viande	*Pseudomonas* spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95	Levure osmophiles et moisissures xérophiles	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-2
Lait et produits laitiers	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	ISO 6611 / FIL 94
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Salmonella* spp. dont *Salmonella* Typhi et *Salmonella* Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	*Salmonella* spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS *Salmonella*®	BKR 23/07-10/11

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2

Portée flexible FLEX1 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

PORTEE FLEXIBLE FLEX2

PORTEES GENERALES *

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
REFERENCE PORTEE GENERALE	**OBJET**	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**
5	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé « VIDAS »
6	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche par étalement ou isolement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
7	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Dénombrement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
8	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par PCR en temps réel GENE-UP®
9	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par PCR en temps réel BAX® System Real-time PCR Assay

Portée flexible FLEX2 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.*

***La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire**

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Eaux douces	Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs	Destruction des formes végétatives Filtration sur membrane Incubation à 37°C en anaérobiose Dénombrement des colonies caractéristiques	NF EN 26461-2
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2
Eaux douces Eaux de process	*Legionella* et *Legionella pneumophila*	Ensemencement en direct Et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide Ou après concentration par filtration ou centrifugation puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât. Incubation à 36°C. Confirmation des *Legionella* et *Legionella pneumophila* Dénombrement des *Legionella* et *Legionella pneumophila* après identification : - par agglutination au latex	NF T 90-431

Portée flexible FLEX1 *: Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

PORTEE FIXE

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Eaux douces	Escherichia coli et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1 Septembre 2000

Portée FIXE : *Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.*

 # Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **08/05/2025** Date de fin de validité : **30/06/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0161 Rév. 13.