

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1147 rév. 14**

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

EUROFINS LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE EST
N° SIREN : 327933131

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 :*

EUFOFINS LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE EST
14-16 rue Clément Ader
68127 SAINTE-CROIX-EN-PLAINE

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* : **08/02/2023**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2025**

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

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° 1-1147 Rév 13.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1147 [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 |
|--|

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-1147 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :
EUFOFINS LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE EST
14-16 rue Clément Ader
68127 SAINTE-CROIX-EN-PLAINE

Dans ses unités :

- LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE
- PRELEVEMENTS

Elle porte sur :

Unité Technique 1 : LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

PORTEE FLEX 1

| # Agro-alimentaires / 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, aux 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 | 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 et échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Enterobacteriaceae</i> | Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C) | NF EN ISO 21528-2 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et 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 |

Agro-alimentaires / 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 | Coliformes thermotolérants | Dénombrement des colonies à 44°C | NF V08-060 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive | Dénombrement des colonies à 44°C | NF ISO 16649-2 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Escherichia coli</i> présumés | Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation | NF ISO 7251 |
| 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 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 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 et confirmation | 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 d'environnement du secteur agro-alimentaire | Bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies | Dénombrement des colonies à 37°C | NF ISO 15213 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Clostridium perfringens</i> | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation | NF EN ISO 7937 |

Agro-alimentaires / 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 | <i>Bacillus cereus</i> 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 à SEE | Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif Kit VIDAS SET 2 | NF EN ISO 19020 |
| Viandes et produits à base de viande | <i>Pseudomonas</i> 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 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche Isolement / Identification et confirmation | NF EN ISO 6579-1 |
| Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS <i>Salmonella</i> (double voie) | BIO 12/1-04/94 |
| Tous produits d'alimentation humaine (sauf fromage au lait cru), animale et échantillons d'environnement | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>Salmonella</i> | BIO 12/32-10/11 |

Agro-alimentaires / 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 |
|--|---|---|--------------------------------|
| Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ® | BKR 23/07-10/11 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique RAPID Salmonella | BRD 07/11-12/05 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> 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 | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation | NF EN ISO 11290-2 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria</i> spp. | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Listeria</i> (VIDAS LIS) | BIO 12/2-06/94 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique RAPID'L. mono | BRD 07/04-09/98 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> | Dénombrement par milieu chromogénique RAPID' L. mono | BRD 07/05-09/01 |
| Tous produits d'alimentation humaine (sauf produits crus) et prélèvements de l'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Etape d'enrichissement à 30°C Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2 | BIO 12/09-07/02 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Etape d'enrichissement à 37°C Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2 | BIO 12/11-03/04 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™ | AES 10/03-09/00 |
| Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™ | AES 10/05-09/06 |

| # Agro-alimentaires / 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 d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar | BKR 23/02-11/02 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> | Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar | BKR 23/05-12/07 |

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

PORTEE FLEX2

Portée générale 1*

| # Agro-alimentaires / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) | | |
|---|---------------------------------------|---|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application) | Microorganismes | Recherche par méthode PCR automatisé Système BACGene |

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

Portée détaillée

| # Agro-alimentaires / 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 |
| Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation animale, échantillons d'environnement de production | <i>Salmonella</i> spp | Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp. | EGS 38/01-03/15 |
| Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production | <i>Listeria monocytogenes</i> | Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria monocytogenes</i> | EGS 38/03-01/17 |

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Unité Technique 2 : PRELEVEMENTS

Des préleveurs délocalisés sont rattachés au laboratoire

PORTEE FLEX 1

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage-Prélèvement (Prélèvements d'objets agro-alimentaires – 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, écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes | NF ISO 18593 |
| Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané | XP-CEN-ISO/TS17728 |

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

PORTEE FLEX 1

| # Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage-Prélèvements (Echantillonnage d'eau en vue d'analyse physico-chimiques et 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 physico-chimiques et microbiologiques Echantillonnage - en distribution | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-520 NF EN ISO 19458 |
| Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel rubrique n° 2921 |
| Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel du 01/02/2010 et Circulaire Légionelles n° 2010/448 du 21/12/2010 |

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

PORTEE FIXE

| # Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage-Prélèvements <i>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29)</i> | | | |
|--|--|-------------------------------|------------------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces | Température (Mesure instantanée) | Méthode à la sonde | Mode opératoire P-PV-WO97825 |

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

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 : **08/02/2023** Date de fin de validité : **31/08/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1147 Rév. 13.

| |
|--|
| 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 |
|--|