

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1287 rév. 8**

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 :*

**AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS*

réalisées par / *performed by :*

**SILLIKER - Site de La Rochelle**  
**Parc Technologique**  
**12 rue Fleming**  
**17071 LA ROCHELLE CEDEX 9**

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](http://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](http://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* : **06/03/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2021**

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-1287 Rév 7.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1287 [Rév 7](#).*

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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-1287 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**SILLIKER - Site de La Rochelle**  
**Parc Technologique**  
**12 rue Fleming**  
**17071 LA ROCHELLE CEDEX 9**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE**  
**- UNITE DE PRELEVEMENT**

Elle porte sur :

#### Unite Technique : Laboratoire De Microbiologie

##### PORTEE FIXE

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement	<i>Salmonella</i> (mobile)	Recherche Isolement/identification et confirmation	Méthode interne LAB.MI.087 (MSRV 12/05–464)

**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

##### PORTEE FLEX1

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux 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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche et dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C	NF EN ISO 21528-1

**# 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, aux 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, aux 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	<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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - 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	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF V08-057-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement et recherche 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

**# 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, aux 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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux 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
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 osmophile et moisissures xérophiles	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella Typhi</i> et <i>Salmonella Paratyphi</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Cultures pures de <i>Salmonella</i> spp	<i>Salmonella</i> spp	Sérotypie	FD CEN ISO/TR 6579-3
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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 spp</i>	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 spp</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter spp.</i>	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter spp.</i>	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Viandes, Volailles et prélèvement de d'environnement	<i>Campylobacter spp.</i>	Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL

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

#### PORTEE FLEX2

#### PORTEE GENERALE 1

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé « VIDAS »

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

PORTEE DETAILLEE\*

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Escherichia coli</i> O157	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>E.coli</i> O157 including H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
Tous produits d'alimentation et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS EASY Salmonella	BIO 12/16-09/05
Tous produits d'alimentation humaine 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
Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® Listeria (VIDAS LIS)	BIO 12/02-06/94
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>Listeria</i> (LPT)	BIO 12/33-05/12
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 Listeria monocytogenes 2	BIO 12/11-03/04
Produits carnés et prélèvement de l'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® CAM	BIO 12/29-05/10

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

PORTEE GENERALE 2

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Recherche par étalement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Recherche par isolement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Dénombrement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti )

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

PORTEE DETAILLEE\*

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche par étalement ou isolement à 37°C sur 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 spp.</i>	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06

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

### Unité Technique : Unité De Prélèvement

#### PORTEE FIXE

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

\* Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités ci-dessus.

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

#### PORTEE FLEX1

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement*</b> (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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 prélèvements en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

# 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](http://www.cofrac.fr)

Date de prise d'effet : **06/03/2020** Date de fin de validité : **31/05/2021**

La Responsable d'accréditation  
The Accreditation Manager

**Emilie GUERALT**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1287 Rév. 7.

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](http://www.cofrac.fr)