

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1644 rév. 13**

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

VIGILAB

N° SIREN : 429976806

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 :***VIGILAB****Laboratoire d'analyses - Agroalimentaire - Hygiène - Hydrologie****Immeuble Santa-Maria - Lupino****20600 BASTIA**

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* : **01/02/2025**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2030**

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:

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° 1-1644 Rév 12.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1644 [Rév 12](#).

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° 1-1644 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

VIGILAB

Laboratoire d'analyses - Agroalimentaire - Hygiène - Hydrologie

Immeuble Santa-Maria - Lupino

20600 BASTIA

Dans son unité :

- **Laboratoire VIGILAB**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

Portée flexible FLEX1

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|--|---|---|-------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 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 | Entérobactéries présumées | Dénombrement des colonies à 30°C ou à 37°C | NF V08-054 |
| Produits destinés à la consommation humaine | Coliformes présumés | Dénombrement des colonies à 30°C | NF V08-050 |
| Produits destinés à la consommation humaine | <i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive | Dénombrement des colonies à 44°C | NF ISO 16649-2 |
| Produits destinés à la consommation humaine | Staphylocoques à coagulase positive | Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation de milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène | NF EN ISO 6888-2 |
| Tous produits d'alimentation humaine | Staphylocoques à coagulase positive | Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH | BKR 23/10-12/15 |
| Produits destinés à la consommation humaine | Bactéries sulfito-réductrices | Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose | NF V08-061 |
| Produits destinés à la consommation humaine | <i>Bacillus cereus</i> présomptifs | Dénombrement des colonies à 30°C | NF EN ISO 7932 |

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques*(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*

| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
|--|---|--|---|
| Produits destinés à la consommation humaine, échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche Isolement/identification et confirmation | NF EN ISO 6579-1 |
| Produits destinés à la consommation humaine, échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire | <i>Salmonella</i> spp. | 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 | <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. | 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 | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> 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 | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Dénombrement des colonies à 37°C Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF | NF EN ISO 11290-2 2017LR75 Méthode certifiée par Microval |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Campylobacter</i> 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 | <i>Campylobacter</i> spp. | Dénombrement des colonies à 41,5°C Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF | NF EN ISO 10272-2 2017LR74 Méthode certifiée par Microval |

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX2

Portée générale 1

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|---|---|---------------------------------------|---|
| Référence de la portée générale | Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode |
| 1 | Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application) | <i>Salmonella</i> spp. | Détection par PCR en temps réel Thermo Scientific™ SureTect™ sur ABI QuantStudio5 |

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

Portée générale 2

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|---|--|---------------------------------------|---|
| Référence de la portée générale | Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode |
| 2 | Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application) | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique selon le principe de détection par C8 estérase |

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

Portée générale 3

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|---|--|---|--|
| Référence de la portée générale | Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode |
| 3 | Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application) | <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria</i> spp. | Recherche et Dénombrement par milieu chromogénique Agar selon Ottaviani Agosti |

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

Portée générale 4

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|---|--|---------------------------------------|---|
| Référence de la portée générale | Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode |
| 4 | Produits agroalimentaires (selon le domaine d'application) | <i>Listeria</i> spp. | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé «VIDAS» |

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

Portée FIXE

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage – Prélèvement* (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|--|---|------------------------|--------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané | Mode opératoire C2 MO 03 |

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

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.

Portée flexible FLEX1

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage – Prélèvement* (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|--|---|--|-------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 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 |

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

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

Portée flexible FLEX1

| #Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques – LAB GTA 29) | | | |
|--|--|--|-------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux destinées à la consommation humaine | Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques Echantillonnage - à la ressource - en production - en distribution | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-520 |
| Eaux de loisirs naturelles | Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-521 |
| Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines...) | Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-521 |
| 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 |

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

| #Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement (Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29) | | | |
|---|--|--|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux douces Eaux résiduaires | Conductivité | Méthode à la sonde | NF EN 27888 |
| Eaux douces Eaux salines et saumâtres | pH | Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre | NF EN ISO 10523 |
| Eaux douces | Chlore libre et total | Colorimétrie | NF EN ISO 7393-2 |

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

| #Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique | Micro-organismes revivifiables 36°C | Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies | NF EN ISO 6222 |
| Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique | Micro-organismes revivifiables 22°C | Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies | NF EN ISO 6222 |
| 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 des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 16266 |
| Eaux douces | Staphylocoques pathogènes (coagulase positive) | Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées | NF T 90-412 |

| #Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux douces Eaux de process | <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> | 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 <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> après identification : - par agglutination au latex | NF T 90-431 |
| Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines | Entérocoques intestinaux | Ensemencement en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP | NF EN ISO 7899-1 |
| Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines | <i>Escherichia coli</i> | Ensemencement en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP | NF EN ISO 9308-3 |

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE

| #Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) | | | |
|---|---|--|--------------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique | <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes | Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 9308-1 - septembre 2000 |

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 : **01/02/2025** Date de fin de validité : **31/01/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1644 Rév. 12.

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