

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1645 rév. 14**

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

**ADGENE Laboratoire**  
N° SIREN : 440124394

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 en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of in :*

**ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU**  
*ENVIRONMENT / WATER QUALITY*

**AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES - DIVERS ALIMENTS - VEGETAUX**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ALLERGENS - FOODSTUFFS - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES*

réalisées par / *performed by :*

**ADGENE Laboratoire**  
**1 rue des Conquérants**  
**BP 87**  
**14220 THURY-HARCOURT**

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* : **01/04/2020**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/03/2025**

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](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° 1-1645 Rév 13.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1645 [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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-1645 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**ADGENE Laboratoire**  
**1 rue des Conquérants**  
**BP 87**  
**14220 THURY-HARCOURT**

Dans ses unités :

- **Service Production**
- **Audit et Services**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE 1 : SERVICE PRODUCTION

##### PORTEE FLEX 1

# Environnement / Qualité 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 Eaux des établissements de santé	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	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces Eaux des établissements de santé	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1
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 Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	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	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2

# Environnement / Qualité 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 Eaux des établissements de santé	<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
Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes <sup>(1)</sup>  Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) <sup>(1)</sup>	<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 puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât. Incubation à 36°C. Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> par agglutination au latex	NF T 90-431
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	<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

(1) A l'exception des eaux sales et/ou non filtrables nécessitant une centrifugation.

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

## PORTEE FIXE

# Environnement / Qualité 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 de réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux de tours aéroréfrigérantes	<i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>	Concentration par filtration, extraction de l'ADN ( <b>Automate Easyone</b> ), amplification et quantification par PCR en temps réel avec sonde d'hybridation	NF T 90-471 Mode opératoire interne : Procédure légionelles PCR
Eaux des établissements de santé	Micro-organismes revivifiables 22°C	Filtration sur membrane Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	Méthode interne : DGS DHOS CTIN 2002 Instruction analyse microbiologique des prélèvements hospitaliers
Eaux des établissements de santé	Micro-organismes revivifiables 36°C	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies	Méthode interne : DGS DHOS CTIN 2002 Instruction analyse microbiologique des prélèvements hospitaliers

**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 de la méthode ne sont pas autorisées.

## PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire (Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits bruts</b> : semences, grains, farine. <b>Produits transformés</b> : <u>Alimentation humaine</u> : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale</u> : Matières premières	<b>Pomme de terre</b> Evénement spécifique ST527 (Amflora)	Broyage / Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

**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 FLEX 3

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire</b> (Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>Maïs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cible PCR espèce végétale</li> <li>• cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique</li> </ul>	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel  <b>Test qualitatif et/ou quantitatif</b>
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>Soja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cible PCR espèce végétale :</li> <li>• cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique</li> </ul>	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel  <b>Test qualitatif et/ou quantitatif</b>
<b>Produits bruts et/ou de première transformation</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>Colza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• espèce végétale endogène</li> <li>• cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique</li> </ul>	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel  <b>Test qualitatif</b>

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

**Portée détaillée\***

<b>Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire</b> (Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>MAÏS</b> Cible PCR espèce végétale Endogène : HMG	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>MAÏS</b> Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>MAÏS</b> Criblage Tnos	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>MAÏS</b> évènement spécifique MON 810	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés	<b>MAÏS</b> évènement spécifique DAS 40278-9	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

**Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire**  
(Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>SOJA</b> Cible PCR espèce végétale endogène : Lec	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>SOJA</b> Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>SOJA</b> Criblage Tnos	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés :</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>SOJA</b> Identification évènement spécifique RRS	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
<b>Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>COLZA :</b> Cible PCR spécifique de l'espèce végétale Cru A	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse biologie moléculaire



**Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire**  
(Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>COLZA :</b> Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse biologie moléculaire
<b>Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>COLZA :</b> Criblage FMV	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse biologie moléculaire
<b>Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés</b> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières	<b>COLZA :</b> événement spécifique GT73 / RT73	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse biologie moléculaire

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

**PORTEE FLEX 1**

# <b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – 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 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, aux aliments pour animaux, et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF EN ISO 4833-2
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>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux, et aux échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire	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 thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF EN ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux	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, aux aliments pour animaux	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies 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	Bactéries sulfite-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux, et aux échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
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	<i>Cronobacter</i> spp	Recherche Isolement Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Produits destinés à la consommation humaine, ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214

**# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**  
 (Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – 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	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 d'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux, et aux échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche/Isolement Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Tous 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 destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID'L mono	BRD 07/05-09/01
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	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</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2

**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 :

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – LAB GTA 59)		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Produits agro-alimentaire (selon domaines d'application)	Micro-organisme	Dénombrement par technique NPP associée à une lecture automatisée « TEMPO »

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

### Portée détaillée\* :

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Entérobactéries	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Flore mésophile aérobie revivifiable	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC	BIO 12/35-05/13
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® STA	BIO 12/28-04/10

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

## PORTEE FLEX2

### Portée générale :

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – LAB GTA 59)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits agro-alimentaire (selon domaines d'application)	Micro-organisme	Détection d'ADN par PCR en temps réel automatisée système ThermoScientific™ SureTect™

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

**Portée détaillée\* :**

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnements agroalimentaire – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	<i>Salmonella</i>	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ <i>Salmonella</i> species PCR Assay	UNI 03/07-11/13
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ <i>Listeria</i> spp species PCR Assay	UNI 03/09-11/13
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ <i>Listeria monocytogenes</i> species PCR Assay	UNI 03/08-11/13
Poudre de lait infantile et échantillons de l'environnement de production	<i>Cronobacter</i> spp	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ <i>Cronobacter</i> species PCR Assay	UNI 03/11-12/15

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

**PORTEE FLEX 3****Portée générale**

<b>AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE</b>		
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
Produits céréaliers et oléagineux Boissons alcoolisées et non alcoolisées Produits laitiers Echantillons environnementaux	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode fournisseur non reconnue dont il aura assuré la validation (aucune adaptation possible, changement de kit fournisseur uniquement).

**Portée détaillée\***

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers et oléagineux Produits laitiers Boissons Echantillons environnementaux	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne selon kit Veratox® for Gliadin R5 (8510) – Neogen
Produits céréaliers et oléagineux Produits laitiers Boissons Echantillons environnementaux	Détection de protéine de l'œuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne selon kit Veratox® for Egg allergen (8450) - Neogen
Produits céréaliers et oléagineux Boissons Echantillons environnementaux	Détection de protéine du lait	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne selon kit Veratox® for total Milk allergen (8470) - Neogen

\* La liste exhaustive des objets (matrices) validés et des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

## UNITE TECHNIQUE 2 : AUDIT ET SERVICES

### PORTEE FLEX 1

# Environnement / Qualité 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 physico-chimiques et microbiologiques prélèvement - en distribution	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-520 NF EN ISO 19458
Eaux de tours aérorefrigérantes (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.

# *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 : **01/04/2020**    Date de fin de validité : **31/03/2025**

La Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Cassandre CHOPLIN**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1645 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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--