

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1828 rév. 25**

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

**LABOCEA**

N° SIREN : 130002082

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 - SANTE ANIMALE***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - ANIMAL HEALTH***PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / BIOLOGIE VETERINAIRE***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / ANIMAL BIOLOGY*réalisées par / *performed by :***LABOCEA - Site de Quimper****22 avenue de la Plage des Gueux****CS 13031****29334 QUIMPER CEDEX**

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* : **15/08/2024**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2028**

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:  
  
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](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° 1-1828 Rév 24.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1828 [Rév 24](#).*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-1828 rév. 25

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABOCEA - Site de Quimper**  
**22 avenue de la Plage des Gueux**  
**CS 13031**  
**29334 QUIMPER CEDEX**

Dans ses unités :

- **PRELEVEMENTS - AGROALIMENTAIRE – ENVIRONNEMENT**
- **MICROPOLLUANTS ORGANIQUES**
- **SANTE ANIMALE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### UNITE TECHNIQUE : PRELEVEMENTS - AGROALIMENTAIRE - ENVIRONNEMENT

*Des intervenants sont basés à Quimper et à Brest*

#### Portée FIXE

#Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage - Prélèvement <i>(Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Coquillages et crustacés vivants	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	XP CEN ISO/TS 17728 Mode opératoire : PALI-MO-0008

*Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais de sa portée LAB GTA 59.*

*Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les prélèvements en respectant strictement la méthode mentionnée dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.*

#### Portée flexible FLEX1

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

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

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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 surface	NF EN ISO 4833-2
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Flore mésophile aérobie revivable	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC	BIO 12/35-05/13
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et 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 présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
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>	Recherche et 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	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V 08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ -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> - $\beta$ -glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
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 alimentation pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Coliformes totaux	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® TC	BIO 12/17-12/05

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

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour bétail)	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05
Viandes de bœuf crues (à l'exclusion de la viande assaisonnée)	<i>Escherichia coli</i> productrices de shigatoxines (STEC), sérogroupes : O26, O103, O111, O145 et O157	Recherche par PCR temps réel Assurance ® GDS MPX for Top 7 STEC, MPX ID for Top STEC et EHEC ID for E. coli O157:H7	TRA 02/13-04/22
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 aérobose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et une lecture automatisée TEMPO® STA	BIO 12/28-04/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V 08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Bacillus cereus</i>	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO®BC	2014 LR47 Méthode certifiée par Microval
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 spp</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
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 spp</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059

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

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire	<i>Salmonella</i> spp	Recherche Isolement/identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine, animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS <i>EASY Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05
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 monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS <i>Listeria Duo</i>	BIO 12/18-03/06
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
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, et échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manipulation de denrées alimentaires	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 21872-1

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

## **Portée FIXE**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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 Février 2005 Norme annulée

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.

## **Portée flexible FLEX1**

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux résiduaires	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces Eaux résiduaires	pH	Potentiométrie	NF EN ISO 10523
Eaux douces Eaux résiduaires	Oxygène dissous	Electrochimie	NF EN ISO 5814
Eaux douces	Turbidité	Spectrométrie	NF EN ISO 7027-1
Eaux douces	Couleur	Spectrométrie visible	NF EN ISO 7887
Eaux douces	Alcalinité	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1
Eaux douces	Oxydabilité permanganate	Volumétrie	NF EN ISO 8467
Eaux douces	<u>Anions</u> : Chlorure, nitrate	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux douces Eaux résiduaires	<u>Anions</u> : Sulfate, fluorure	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux douces	Bromate	Chromatographie ionique	NF EN ISO 15061
Eaux douces	Chlorite	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-4
Eaux douces	<u>Métaux</u> : Aluminium, calcium, fer, magnésium, manganèse, potassium, sodium, zinc	(Minéralisation à l'eau régale) et dosage par ICP/AES	NF EN ISO 15587-1 et NF EN ISO 11885
Eaux douces Eaux résiduaires	Phosphore total	Minéralisation à l'acide sulfurique et dosage par ICP/AES	NF EN ISO 6878 et NF EN ISO 11885
Eaux douces Eaux résiduaires	Ammonium	Volumétrie	NF T 90-015-1
Eaux douces Eaux résiduaires	Ammonium	Spectrométrie visible	NF T 90-015-2

**#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques***(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)*

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces	Ammonium, chlorures, nitrates	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 15923-1
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Nitrites, Phosphates	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 15923-1
Eaux résiduaires	Ammonium	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 15923-1
Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Nitrates	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 15923-1
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Silicates	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 15923-1
Eaux douces Eaux résiduaires	Azote Kjeldahl	Volumétrie	NF EN 25663
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN ISO 5815-1
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN 1899-2
Eaux douces Eaux résiduaires	DCO	Volumétrie	NF T 90-101
Eaux douces Eaux résiduaires	Matières en suspension	Gravimétrie	NF EN 872
Eaux douces	Tensioactifs anioniques	Spectrométrie visible	NF EN 903
Eaux douces Eaux résiduaires	Indice phénol	Flux continu	NF EN ISO 14402
Eaux douces	Carbone organique dissous	Filtration et oxydation chimique / IR	NF EN 1484
Eaux douces	Carbone Organique Total	Oxydation chimique / IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires	Carbone organique dissous	Filtration et Combustion / IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires	Carbone Organique Total	Combustion / IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires	ST-DCO	Méthode à petite échelle en tube fermé	ISO 15705
Eaux douces	Chlorophylle et phéopigments	Spectrométrie visible	NF T 90-117

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



## **Portée FIXE**

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux résiduaires	Chlorures	Volumétrie avec détection électrochimique	Méthode interne CEAU-MO-0199
Eaux salines et saumâtres	Salinité	Méthode à la sonde	Méthode interne CEAU-MO-0214
Eaux douces	Dureté totale	Volumétrie et détection spectrophotométrique	Méthode interne CEAU-MO-0179

*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.*

## **Portée flexible FLEX1**

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux salines et saumâtres	Nitrate	Flux continu	NF EN ISO 13395
Eaux salines et saumâtres	Nitrite	Spectrométrie visible	NF EN 26777
Eaux salines et saumâtres	Ammonium	Spectrométrie visible	NF T 90-015-2
Eaux salines et saumâtres	Orthophosphate, phosphore total	Spectrométrie visible	NF EN ISO 6878
Eaux salines et saumâtres	Turbidité	Spectrométrie	NF EN ISO 7027-1
Eaux salines et saumâtres	Matières en suspension	Gravimétrie	NF EN 872
Eaux salines et saumâtres	Carbone organique dissous	Filtration et combustion / IR	NF EN 1484
Eaux salines et saumâtres	Carbone organique total	Combustion / IR	NF EN 1484

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

## **Portée flexible FLEX1**

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b> <i>(Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques - LAB GTA 29)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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 NF EN ISO 19458
Eaux de loisirs naturelles	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et biologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-521 NF EN ISO 19458
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 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

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

## **Portée flexible FLEX1**

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b> <i>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces	Conductivité (mesure instantanée)	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces	pH (mesure instantanée)	Potentiométrie	NF EN ISO 10523
Eaux douces	Oxygène dissous (mesure instantanée)	Électrochimie	NF EN ISO 5814

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

## Portée FIXE

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement</b> (Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux salines et saumâtres	Salinité	Méthode à la sonde	Méthode interne PENV-MO-0039
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Transparence	Méthode au disque de Secchi	Méthode interne PENV-MO-0062
Eaux douces	Chlore libre et total	Colorimétrie	Méthode interne PENV-MO-0056
Eaux douces	Chlore disponible et Chlore combiné	Colorimétrie	Méthode interne PENV-MO-0056
Eaux douces	Acide isocyanurique	Colorimétrie	Méthode interne PENV-MO-0057
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Température (mesure instantanée)	Mesure à l'aide d'un thermomètre à sonde ou à alcool	Méthode interne METR-IN-0096

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.

## Portée flexible FLEX1

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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 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
Eaux douces	Spores de micro-organismes anaérobies sulfite-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

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	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
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 et saumâtres	<i>Salmonella</i>	<u>Méthode qualitative</u> Pré-enrichissements Enrichissements en milieu sélectif liquide Isolement sur milieu gélosé Confirmation	NF EN ISO 19250

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

### **Portée FIXE**

<b>#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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 essais en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

## Portée flexible FLEX1

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Matière grasse Produits de la pêche Produits carnés Ovoproduits	Détermination de la teneur en Chlordécone	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid <b>Purification :</b> Partage liquide / liquide <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode ANSES PBM-PEST LSA-INS-0164

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

## Portée flexible FLEX2

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
5	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en contaminants organiques	<b>Préparation / Extraction :</b> Lyophilisation Solide / liquide à froid <b>Purification :</b> SPE <b>Analyse :</b> GC-MS/MS

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

***La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.***

## Portée flexible FLEX2

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (substances interdites à action hormonale ou thyrostatique, <math>\beta</math>-agonistes) – LAB GTA 30)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
6	Matrices biologiques d'origine animale	Dépistage et confirmation de résidus de substances interdites de type promoteurs de croissance	<b>Préparation :</b> Hydrolyse enzymatique Hydrolyse acide <b>Extraction :</b> Extraction solide-liquide Extraction micro-ondes Extraction liquide-liquide Extraction sur phase solide Purification SPE Dérivation <b>Analyse :</b> LC-MS/MS GC-MS/MS

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

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

## Portée flexible FLEX1

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique) – LAB GTA 30)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Matrice biologique d'origine animale	Dépistage et confirmation : Chloramphénicol	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	LMV/06/01
Urine	Dépistage et confirmation : Chloramphénicol	<b>Préparation :</b> Purification SPE <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	LMV/07/01

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

## UNITE TECHNIQUE : SANTE ANIMALE

### Portée flexible FLEX1

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Bactériologie</b> (Analyses en bactériologie animale – LAB GTA 36)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Souches bactériennes ( <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Pasteurellaceae</i> , <i>Streptococcus</i> spp, <i>Staphylococcus</i> spp.)	Sensibilité aux anti-infectieux	Méthode de diffusion en milieu gélosé	NF U47-107
Environnement des productions animales	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolement et identification	NF U47-100
Oiseaux	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolement et identification	NF U47-101
Mammifères	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolement et identification	NF U47-102
Cultures pures de <i>Salmonella</i> spp.	<i>Salmonella</i> spp.	Sérotypage	FD CEN ISO/TR 6579-3
Prélèvements d'équidés	<i>Tylorella equigenitalis</i>	Isolement et identification	NF U47-108

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

### Portée FIXE

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Bactériologie</b> (Analyses en bactériologie animale – LAB GTA 36)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Environnement des productions animales *	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles (mobiles)	Isolement simple voie (MSRV) et identification	Variante de la NF U47-100 arrêté du 24/04/2013

\* Applicable uniquement aux matrices des arrêtés en vigueur correspondant (actuellement arrêté du 24/04/2013)

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

### Portée flexible FLEX1

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Parasitologie</b> (Analyses en Parasitologie Santé Animale – PARASITO SA)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Prélèvements musculaires d'origine animale	Détection de larves L1M de <i>Trichinella</i>	Digestion artificielle Observation microscopique	Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-551 NF EN ISO 18743

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

## Portée FIXE

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie</b> (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre <i>Mycoplasma gallisepticum</i> et/ou <i>Mycoplasma meleagridis</i> et/ou <i>Mycoplasma synoviae</i>	Agglutination rapide	NF U47-012 – Février 2009 (Norme annulée)

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

## Portée flexible FLEX1

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie</b> (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre <i>Brucella (abortus, suis, melitensis)</i> (Brucellose)	Agglutination Rapide	NF U47-003

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

## Portée flexible FLEX2

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie</b> (Essais et analyses en immuno-sérologie animale - LAB GTA 27)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Sérum individuel Mélange de sérums	Anticorps dirigés contre : - <i>Brucella (abortus, suis, melitensis)</i> (Brucellose), - le virus de la leucose bovine enzootique, - le virus de la rhinotracheite infectieuse bovine, - le virus de la diarrhée virale bovine, - <i>Coxiella burnetii</i> (fièvre Q).	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre

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

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



### Portée flexible FLEX3

#### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie</b> (Essais et analyses en immuno-sérologie animale - LAB GTA 27)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Sérum individuel	Anticorps dirigés contre <i>Mycobacterium avium</i> subsp <i>paratuberculosis</i> (Paratuberculose)	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre

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).

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

### Portée flexible FLEX1

<b>#Agroalimentaire / Santé animale / Dépistage des ESST</b> (Analyses de dépistage par tests rapides des encéphalopathies spongiformes transmissibles – Règlement (CE) n°999/2001)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tissu cérébral de bovins, caprins ou ovins	Détection de la forme pathologique de la protéine prion (PrP <sup>Sc</sup> )	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX HerdChek BSE-Scrapie Antigen Test)

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

### Portée flexible FLEX3

#### Portée générale

<b>#Produits chimiques et biologiques / Biologie vétérinaire / Génétique moléculaire</b> (Analyses de biologie moléculaire en santé animale - BIOMOLSA)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Sérum Lait Organes Surnageant de culture cellulaire Ecouvillon	Virus à ARN pathogènes pour l'animal (vertébrés)	Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques Amplification par RT-PCR en temps réel (méthode qualitative)
4	Fèces	Bactéries pathogènes pour l'animal (vertébrés)	Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur dont il aura assuré la validation. Aucune adaptation n'est autorisée.

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

# *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 : **15/08/2024**    Date de fin de validité : **30/04/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1828 Rév. 24.

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)