

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2243 rév. 16**

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

EUROFINS LABORATOIRE CENTRE

N° SIREN : 523387579

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 :***EUROFINS LABORATOIRE CENTRE****ZA Les Esses Galerne - BP 28****45760 VENNECY**

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* : **20/04/2024**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2026**

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:
Safaa KOBBI ABIL
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° 1-2243 Rév 15.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2243 [Rév 15](#).

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° 1-2243 rév. 16

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS LABORATOIRE CENTRE
ZA Les Esses Galerne - BP 28
45760 VENNECY

Dans son unité :

- **UNITE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE**
- **UNITE PRELEVEMENT**

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : UNITE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

Portée FLEX 1 :

| # AGRO-ALIMENTAIRE / 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, 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, 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 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | Micro-organismes | Ensemencement en surface et dénombrement des colonies à 30°C par méthode spirale | XP V08-034 |
| 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Enterobacteriaceae</i> | Dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C | NF EN ISO 21528-1 |

AGRO-ALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
|---|--|---|----------------------------|
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>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 | Coliformes présumés | Dénombrement des colonies à 30°C | NF V08-050 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Coliformes présumés | Dénombrement des colonies à 30°C par méthode spirale | 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive | Recherche Enrichissement / isolement | 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 |
| Viande de bœuf crue, lait cru et produits laitiers | <i>Escherichia coli</i> productrices de shigatoxines (STEC) et détermination des sérogroupes : O157, O111, O26, O103 et O145 | Recherche par PCR 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 aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker | NF EN ISO 6888-1 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | Staphylocoques à coagulase positive | Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène | NF EN ISO 6888-2 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | Staphylocoques à coagulase positive | Recherche par technique NPP pour les faibles nombres | NF EN ISO 6888-3 |
| 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 |

AGRO-ALIMENTAIRE / 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 | Bactéries sulfito-réductrices | Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose | NF V08-061 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | <i>Clostridium</i> spp. sulfito-réductrices | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation | NF EN ISO 15213-1 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | Bactéries anaérobies sulfito-réductrices | Dénombrement des colonies à 37°C | NF EN ISO 15213-1 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Bacillus cereus</i> présomptifs | Dénombrement des colonies à 30°C | NF EN ISO 7932 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale | <i>Bacillus cereus</i> présomptifs | Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar | BKR 23/06-02/10 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Bactéries lactiques mésophiles | Dénombrement des colonies à 30°C | NF ISO 15214 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Bactéries lactiques mésophiles | Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface | NF ISO 15214 / Méthode spirale |
| 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 Confirmation | NF EN ISO 22964 |
| 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 |

AGRO-ALIMENTAIRE / 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 à activité d'eau supérieure à 0,95 | Levures et moisissures | Dénombrement des colonies à 25°C | NF ISO 21527-1 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 | Levure osmophiles et moisissures xérophiles | Dénombrement des colonies à 25°C | NF ISO 21527-2 |
| Tous produits d'alimentation humaine et produit d'alimentation animale | Levures et moisissures | Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony | BKR 23/11-12/18 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche Isolement / Identification Confirmation | NF EN ISO 6579-1 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i> | BRD 07/11-12/05 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ® | BKR 23/07-10/11 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons d'environnement de production | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp. | EGS 38/01-03/15 |
| Chocolat et produits à base de cacao | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp. | 121501 Méthode certifiée par l'AOAC |
| Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production industrielle | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par PCR Assurance® GDS for <i>Salmonella</i> Tq | TRA 02/12-01/09 |
| Viande de bœuf crue, charcuterie et viande traitée thermiquement, produits laitiers, fruits et légumes et échantillons environnementaux | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par PCR Assurance® GDS for <i>Salmonella</i> Tq | 2015LR50 Méthode certifiée par MICROVAL |

AGRO-ALIMENTAIRE / 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 et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> | Recherche Isolement / Identification 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 Confirmation | NF EN ISO 11290-2 |
| Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> | Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™ | AES 10/03-09/00 |
| Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> | Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™ | AES 10/05-09/06 |
| Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> | Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar | BKR 23/02-11/02 |
| Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle | <i>Listeria monocytogenes</i> | Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar | BKR 23/05-12/07 |
| Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production industrielle | <i>Listeria spp.</i> | Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria spp.</i> | EGS 38/02-01/17 |
| Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production industrielle | <i>Listeria monocytogenes</i> | Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria monocytogenes</i> | EGS 38/03-01/17 |
| 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 |

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

Portée FIXE :

| # AGRO-ALIMENTAIRE / 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 | Bactéries lactiques mésophiles | Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en spirale | Méthode interne SPIRAL 48h MRS (WO93774) |
| 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 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.

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

UNITE TECHNIQUE : UNITE PRELEVEMENT

Portée FLEX1 :

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE 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 de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n°2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel rubrique n°2921 |
| Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles | Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n°2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel du 01/02/2010 et Circulaire Légionelles n° 2010/448 du 21/12/2010 |

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

Portée FIXE :

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage – Prélèvement (Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29) | | | |
|--|--|------------------------|-----------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces | Température (mesure instantanée) | Méthode à la sonde | Méthode interne WO129680 |

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques de la méthode ne sont pas autorisées.

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **20/04/2024** Date de fin de validité : **31/08/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2243 Rév. 15.

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