

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5959 rév. 11**

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

**AGENCE NATIONALE DE SECURITE SANITAIRE DE L'ALIMENTATION DE L'ENVIRONNEMENT
ET DU TRAVAIL**

N° SIREN : 130012024

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017***Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS**FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS**réalisées par / *performed by :***ANSES - Laboratoire de Sécurité des Aliments - Site de Boulogne sur Mer****Boulevard Bassin Napoléon****62200 BOULOGNE SUR MER**

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* : **17/01/2023**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2026**

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

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° 1-5959 Rév 10.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5959 Rév 10.

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° 1-5959 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

ANSES - Laboratoire de Sécurité des Aliments - Site de Boulogne sur Mer
Boulevard Bassin Napoléon
62200 BOULOGNE SUR MER

Dans ses unités :

- **Physico-Chimie des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (PCPPA)**
- **Bactériologie et Parasitologie des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (B3PA)**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : PHYSICO-CHIMIE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (PCPPA)

Portée fixe

#AGROALIMENTAIRE/ DIVERS ALIMENTS/ ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26-25/80)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Poissons et produits à base de poissons	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation : Extraction en milieu acide Dérivation (Chlorure de dansyle) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Anses LSA-INS-0017

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

#AGROALIMENTAIRE/ DIVERS ALIMENTS/ ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26-25/80)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Poisson et produits de la pêche	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation : Extraction en milieu acide Dérivation (Chlorure de dansyle) Analyse : HPLC-UV	NF EN ISO 19343

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

UNITE TECHNIQUE : BACTERIOLOGIE ET PARASITOLOGIE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (B3PA)

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques <i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Souches bactériennes issues de denrées alimentaires	Identification de <i>Vibrio</i> entéro-pathogènes et détection des facteurs de pathogénicité	Extraction d'ADN par lyse Amplification par PCR point final Amplification par PCR en temps réel

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.

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

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 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 entéro-pathogènes	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.

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 : **17/01/2023** Date de fin de validité : **30/09/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5959 Rév. 10.

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
--