

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6066 rév. 16**

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

PHYTOCONTROL ANALYTICS FRANCE

N° SIREN : 490024049

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 / DIVERS ALIMENTS***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS*réalisées par / *performed by :***PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 2****70 allée Graham Bell****Parc Georges Besse****30000 NÎMES**

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* : **23/06/2020**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2022**

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° 1-6066 Rév 15.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6066 [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° 1-6066 rév. 16

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 2

70 allée Graham Bell

Parc Georges Besse

30000 NÎMES

Dans son unité :

- **UNITE CHIMIE ANALYTIQUE**

- **UNITE MICROBIOLOGIE**

Elle porte sur :

Unité technique : Unité Chimie Analytique

PORTEE FLEX 1

#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et 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 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 traitées (eaux de piscines...) Eaux de loisirs naturelles	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 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

#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques - LAB GTA 29)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux superficielles continentales (eaux de rivières...)	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-523-1 NF EN ISO 19458

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

PORTEE FLEX 1

#Environnement / Qualité 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	Oxygène dissous	Méthode par luminescence (LDO)	NF ISO 17289
Eaux douces	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces	pH	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Eaux douces	Chlore libre et total	Colorimétrie	NF EN ISO 7393-2
Eaux douces Eaux salines et Eaux saumâtres	Turbidité	Méthode disque Secchi	NF EN ISO 7027-2

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 / Echantillonnage - Prélèvement (Essais physico-chimiques des eaux sur site - LAB GTA 29)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces	Température	Méthode à la sonde	Méthode interne : MOC3 / 310
Eaux douces	Acide isocyanurique	Méthode colorimétrique	Méthode interne : MOC3 / 327
Eaux douces	Potentiel redox	Méthode à la sonde	Méthode interne : MOC3/364

Portée FIXE : 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.

PORTEE FLEX 1

# ENVIRONNEMENT / Qualité de l'eau / Analyses physico chimiques (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Carbone organique total	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Carbone organique dissous	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces	<u>Anions</u> : Chlorure, Nitrate, Nitrite, Sulfate, Fluorures, Phosphates et bromures	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux minérales naturelles*	<u>Anions</u> : Chlorure, Nitrate, Sulfate, Fluorures, Phosphates et bromures	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux carbogazeuses*	<u>Anions</u> : Nitrate, Sulfate, Fluorures, Phosphates et bromures	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses *	<u>Cations</u> : Ammonium, Calcium, Magnésium, Potassium, Sodium	Chromatographie ionique	NF EN ISO 14911
Eaux douces	<u>Anions</u> : Chlorites et chlorates	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-4
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses *	Carbonates Hydrogénocarbonates	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses *	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses *	pH	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses *	Turbidité	Néphélométrie	NF EN ISO 7027-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses *	Alcalinité	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1
Eaux douces	Tensioactifs anioniques	Flux continu	NF EN ISO 16265
Eaux douces Eaux résiduaires	Azote Kjeldhal	Volumétrie	NF EN 25663
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Cyanures libres et totaux	Flux continu	NF EN ISO 14403-2
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN ISO 5815-1

#ENVIRONNEMENT / Qualité de l'eau / Analyses physico chimiques (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN 1899-2
Eaux douces Eaux résiduaires	ST-DCO	Méthode à petite échelle en tube fermé	ISO 15705
Eaux douces Eaux résiduaires	Matières en suspension	Gravimétrie	NF EN 872
Eaux douces	Indice phénol	Flux continu	NF EN ISO 14402
Eaux douces	Silicates dissous	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Nitrites	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux résiduaires	Nitrates	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Ammonium	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Chlorures	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Résidu sec	Gravimétrie	NF T 90-029
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Sulfates	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Chrome VI	Spectrométrie automatisée	ISO TS/15923-2
Eaux douces Eaux résiduaires	Substances lipophiles peu volatiles	Gravimétrie	ISO 11349

(*) Pour les Eaux minérales naturelles et Eaux carbo-gazeuses le laboratoire suit les lignes directrices « Analyses des eaux gazeuses et eaux minérales naturelles » -référence : ANSES/LHN/LD-EMN-version 01-Octobre 2014.

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 physico chimiques (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Dureté	Calcul	Méthode interne : MOC3/321
Eaux douces	Bromates	Chromatographie ionique	Méthode interne : MOC3/329
Eaux douces	Couleur	Spectrométrie visible	Méthode interne : MOC3/353
Eaux douces Eaux résiduares Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Phosphore total	Spectrométrie	Méthode interne : MOC3/342
Eaux douces	Conductivité à 20°C	Calcul après méthode à la sonde	Méthode interne : MOC3/367

(*) Pour les Eaux minérales naturelles et Eaux carbo-gazeuses le laboratoire suit les lignes directrices « Analyses des eaux gazeuses et eaux minérales naturelles »-référence : ANSES/LHN/LD-EMN-version 01-Octobre 2014.

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.

Portée FLEX 3**Portée générale :**

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico chimiques (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET (*)	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Eaux douces Eaux minérales naturelles (*) Eaux carbogazeuses (*)	Composés organiques	Injection directe Filtration Dérivation Extraction : Espace de tête dynamique et statique Extraction solide-liquide, Extraction solide-liquide en ligne, Extraction liquide-liquide Analyse : LC- MS/MS GC- MS/MS GC-FID

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.

(*) Pour les Eaux minérales naturelles et Eaux carbogazeuses le laboratoire suit les lignes directrices « Analyses des eaux gazeuses et eaux minérales naturelles »-référence : ANSES/LHN/LD-EMN-version 01-Octobre 2014.

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

PORTEE FLEX 3**Portée générale**

# Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Eaux douces Eaux minérales naturelles (*) Eaux carbogazeuses (*)	Métaux	Filtration Minéralisation Analyse : ICP-MS LC-ICP/MS

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

(*) Pour les Eaux minérales naturelles et Eaux carbogazeuses le laboratoire suit les lignes directrices « Analyses des eaux gazeuses et eaux minérales naturelles »-référence : ANSES/LHN/LD-EMN-version 01-Octobre 2014.

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

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Mesures de radioactivité*Analyses de radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'origine animale et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35*

Objet soumis à l'analyse	Nature de l'analyse		Principe de la méthode d'analyse	Référence de la méthode	Grandeur mesurée et étendue de la mesure <u>Activité</u>
Eaux douces	Activité α globale		Mesure de l'activité α globale (en équivalent ^{239}Pu) par comptage des scintillations en milieu liquide après préconcentration thermique	NF EN ISO 11704	0,02 – 200 Bq/L
Eaux douces	Activité β globale		Mesure de l'activité β globale (en équivalent ^{90}Sr et ^{90}Y) par comptage des scintillations en milieu liquide après préconcentration thermique	NF EN ISO 11704	0,02 – 200 Bq/L
Eaux douces	Radionucléides émetteurs β	^3H	Mesure de l'activité β du tritium par comptage des scintillations en milieu liquide	NF EN ISO 9698	0,5 – 10^6 Bq/L
Eaux douces	Radionucléides émetteurs β	^{222}Rn	Mesure de l'activité volumique du radon 222 par comptage des scintillations en milieu liquide	NF ISO 13164-4	0,5 – 1000 Bq/L

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.**ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Mesures de radioactivité***Analyses de radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'origine animale et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35*

Objet soumis à l'analyse	Nature de l'analyse		Principe de la méthode d'analyse	Référence de la méthode
Eaux douces	Radionucléides émetteurs β	^{40}K	Mesure du potassium élémentaire par ICP/MS puis application d'un coefficient utilisant l'isotopie naturelle	NF EN ISO 17294-2
Eaux douces	Radionucléides émetteurs β	^{40}K	Mesure du potassium élémentaire par chromatographie ionique puis application d'un coefficient utilisant l'isotopie naturelle	NF EN ISO 14911
Eaux douces	Activité β global résiduel		Calcul de l'indice de radioactivité β global résiduel à partir de l'indice de radioactivité β global et de la concentration en potassium total	Circulaire n° DGS/EA4/2007/232 du 13 juin 2007

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

Unité technique : Unité Microbiologie

PORTEE FLEX 1

#ENVIRONNEMENT / QUALITE 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	Micro-organismes revivifiables à 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36 °C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables à 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22 °C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36 °C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2
Eaux douces	Spoires 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	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 16266
Eaux douces	Staphylocoques (<i>coagulase positive</i>)	Filtration sur membrane Incubation à 36 °C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées	NF T 90-412
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Ensemencement en milieu liquide Méthode colorimétrique et fluorimétrique Colilert®18 Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-2
Eaux salines et saumâtres	<i>Escherichia coli</i>	Ensemencement en milieu liquide Méthode colorimétrique Colilert®18 Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-2
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 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

#ENVIRONNEMENT / QUALITE 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 aérorefrigérantes (IRDEFA) Eaux minérales naturelles	<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. Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> par agglutination au latex	NF T 90-431
Eaux douces	<i>Salmonella</i>	<u>Méthode qualitative</u> Pré-enrichissement Enrichissements en milieu sélectif liquide Isolement sur milieu gélosé Confirmation	NF EN ISO 19250
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Méthode colorimétrique Enterolert-DW ®	IDX 33/03-10/13
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Entérocoques intestinaux	Méthode fluorimétrique Enterolert-E ®	IDX 33/04-02/15

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

PORTEE FIXE

#ENVIRONNEMENT / QUALITE 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	<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 (Norme abrogée)

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

PORTEE FLEX 1

# Agroalimentaire / 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, 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 ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche et dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C	NF EN ISO 21528-1
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
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillon de l'environnement de production	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C	BRD 07/24-11/13
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Recherche et dénombrement par technique NPP à 30°C (ou à 37°C)	NF ISO 4831
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	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 ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/08-12/04
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08

Agroalimentaire / 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	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation/Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits carnés crus, végétaux crus, lait cru, produits laitiers à base de lait cru et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Escherichia coli</i> O157	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP E.coli O157 including H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> présumés	Recherche et dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF ISO 7251
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	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 ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose 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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche et dénombrement 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 RAPID'Staph et confirmation	Nordval n° 049 Méthode certifiée par Nordval
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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C	NF ISO 15213
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux 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

Agroalimentaire / 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
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas</i> spp.	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
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	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
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
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 ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<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 animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check <i>Salmonella</i> II	BRD 07/06-07/04
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 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
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
Produits et ingrédients destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux 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

Portée flexible FLEX1 : 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 : **23/06/2020**

Date de fin de validité : **31/05/2022**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Cassandre CHOPLIN

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6066 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