

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2369 rév. 17**

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

SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES DU MINEFI
N° SIREN : 130002074

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 - ENGRAIS ET FERTILISANTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - FERTILIZERS
PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS -
PRODUITS COSMETIQUES ET PRODUITS D'HYGIENE
CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE
PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS) - COSMETIC AND
HYGIEN PRODUCTS

réalisées par / *performed by :*

SCL - Laboratoire de Lyon
10, avenue des Saules
69600 OULLINS 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)

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* : **04/10/2022**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/10/2025**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
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° 1-2369 Rév 16.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2369 [Rév 16](#).

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° 1-2369 rév. 17**

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SCL - Laboratoire de Lyon
10, avenue des Saules
69600 OULLINS CEDEX

Dans ses unités :

- **UNITE SCIENTIFIQUE 1 (US1)**
- **UNITE SCIENTIFIQUE 2 (US2)**
- **UNITE SCIENTIFIQUE 3 (US3)**

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : UNITE SCIENTIFIQUE 1 (US1)**Portée flexible FLEX1**

BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / Produits en cuir / Analyses physico-chimiques			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Cuir	Chrome VI	Extraction et dosage par chromatographie ionique	NF EN ISO 17075-2
Cuir	Matières volatiles	Chauffage et pesée	NF EN ISO 4684

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

UNITE TECHNIQUE : UNITE SCIENTIFIQUE 2 (US2)

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)			
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
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	<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	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, 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, prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1

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

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<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 milieu chromogénique RAPID'L. mono	BRD 07/04-09/98
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID' L. mono	BRD 07/05-09/01
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964

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

PORTEE FLEX 2**Portée générale****#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques***(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)*

REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par étalement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
2	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)

Portée flexible FLEX2 : 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

Produits chimiques et biologiques / Produits bio-actifs / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques appliquées aux produits pharmaceutiques et cosmétiques – LAB GTA 19)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : bactéries aérobies mésophiles	Enrichissement Dénombrement et recherche par inclusion, par étalement, par filtration	NF EN ISO 21149
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 22717
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Staphylococcus aureus</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 22718
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Candida albicans</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 18416
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Escherichia coli</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 21150
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures	Dénombrement par inclusion, par étalement, par filtration	NF EN ISO 16212

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

UNITE TECHNIQUE : UNITE SCIENTIFIQUE 3 (US3)

Portée fixe

Produits chimiques et biologiques / Produits cosmétiques et produits d'hygiène / Analyses physico-chimiques			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits cosmétiques et produits d'hygiène : produits pour la peau	4-Hydroxy-phenol (hydroquinone), Hydroquinone monomethylether, Hydroquinone monoethylether, Hydroquinone monobenzylether	HPLC-UV Quantitatif	Méthode interne référencée ANA. PRT 265

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 fixe

Produits chimiques et biologiques / Produits cosmétiques et produits d'hygiène / Analyses physico-chimiques			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits cosmétiques et produits d'hygiène : Produits pour la peau	Fluocinolone acétonide fluocinonide, propionate de clobétasol, dipropionate de bétaméthasone	HPLC-UV Quantitatif	Méthode interne référencée ANA. PRT 261

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 FLEX3

Portée générale

Produits chimiques et biologiques / Produits cosmétiques et produits d'hygiène / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Produits cosmétiques et produits d'hygiène	Eléments traces métalliques et minéraux	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-AES

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 / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Amendements organiques sans/avec engrais (cat.3) Supports de culture sans/avec engrais (cat.4)	Azote	Méthode Dumas / par combustion	NF EN 13654-2

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

Portée fixe

# Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Engrais minéraux, organiques et organo-minéraux (cat.1)	Azote	Méthode Dumas / par combustion	Méthode interne ANA.PRT.946

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 FLEX3

Portée générale

Produits chimiques et biologiques / Produits bio-actifs / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
4	Produits à base aqueuse, alcoolique, inorganique ou organique	Masse volumique	Préparation : Homogénéisation Analyse : Densimétrie électronique à tube en U oscillant

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.

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 : **04/10/2022** Date de fin de validité : **31/10/2025**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Accréditation Non Valide

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2369 Rév. 16.

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