

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6893 rév. 2**

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

**SYNDICAT MIXTE QUALYSE**

N° SIREN : 200013183

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 - 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 :***QUALYSE - Site de Champdeniers St Denis****ZI Montplaisir****79220 CHAMPDENIERS**

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* : **01/03/2022**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **28/02/2027**

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**

Accréditation Non Valide

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° 1-6893 Rév 1.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6893 [Rév 1](#).*

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° 1-6893 rév. 2

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**QUALYSE - Site de Champdeniers St Denis**  
**ZI Montplaisir**  
**79220 CHAMPDENIERS**

Dans ses unités :

- **DIAGNOSTIC VETERINAIRE**
- **IMMUNOLOGIE ANIMALE**
- **MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

### UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

#### 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 ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Flore mésophile aérobie revivifiable	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	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 des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2

**# 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, 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 présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	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> - $\beta$ - 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
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06
Tous produits d'alimentation humaine et aliments 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
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par immunoséparation Isolement sur milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> O157 : H7 et confirmation	BRD 07/14-09/07
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
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® STA	BIO 12/28-04/10

**# 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	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 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, échantillons d'environnement	Spores de <i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies 37°C après traitement thermique	NF EN ISO 7937 et NF V08-250
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	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
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
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 par spectrométrie de masse MALDI-TOF	NF EN ISO 22964 2017LR72 Méthode certifiée par MICROVAL
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
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

**# 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 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
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 et confirmation	NF EN ISO 6579-1
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 par spectrométrie de masse MALDI-TOF	NF EN ISO 6579-1 2017LR73 Méthode certifiée par MICROVAL
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immunoenzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS UP Salmonella Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF	BIO 12/32-10/11 2017LR73 Méthode certifiée par MICROVAL
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELISA) TRANSIA™ PLATE Salmonella GOLD	TRA 02/08-03/01
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.	Recherche Isolement / Identification Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF	NF EN ISO 11290-1 2017LR75 Méthode certifiée par MICROVAL
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 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 Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF	NF EN ISO 11290-2 2017LR75 Méthode certifiée par MICROVAL

**# 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 d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID'L. mono	BRD 07/04-09/98
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID'L. mono Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF	BRD 07/04-09/98 2017LR75 Méthode certifiée par MICROVAL
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 d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID' L. mono Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF	BRD 07/05-09/01 2017LR75 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<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 prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	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, 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter spp.</i>	Recherche / Isolement Confirmation du genre par spectrométrie de masse MALDI-TOF	NF EN ISO 10272-1 2017LR74 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter spp.</i>	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter spp.</i>	Dénombrement des colonies à 41,5°C Confirmation du genre par spectrométrie de masse MALDI-TOF	NF EN ISO 10272-2 2017LR74 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits carnés et prélèvement de l'environnement	<i>Campylobacter spp.</i>	Recherche par réaction immunoenzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® CAM Confirmation par spectrométrie de masse MALDI-TOF	BIO 12/29-05/10 2017LR74 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-408

<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 alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF V08-409

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 microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
1	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé « VIDAS »

Le laboratoire est reconnu compétent 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 le laboratoire.

### **Portée flexible FLEX1**

Des préleveurs délocalisés sont basés à Tulle (19), La Rochelle (17) et Poitiers (86)

<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>
Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes	NF EN ISO 18593

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

\*Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités ci-dessus.

### **Portée fixe**

Des préleveurs délocalisés sont basés à Tulle (19), La Rochelle (17) et Poitiers (86)

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage-Prélèvement*</b> (Prélèvement d'objets 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 agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	Mode opératoire INS-PREL-DOSQA-001

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les prélèvements en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

\*Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités ci-dessus.



## UNITE TECHNIQUE : DIAGNOSTIC VETERINAIRE

### 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
Environnement des productions animales	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolément et identification	NF U 47-100
Oiseaux	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolément et identification	NF U 47-101
Mammifères	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolément et identification	NF U 47-102
Mammifères	Mycobactéries du complexe <i>Mycobacterium tuberculosis</i>	Recherche et isolément	NF U 47-104
Souches bactériennes	Sensibilité aux anti-infectieux	Méthode de diffusion en milieu gélosé	NF U 47-107
Prélèvements d'équidés	<i>Taylorella equigenitalis</i>	Isolément et identification	NF U 47-108
Caeca	<i>Escherichia coli</i> producteurs de BLSE, AmpC ou carbapénémase	Isolément et identification	Méthode ANSES Référence ANSES/LMV/15/03
Viandes fraîches	<i>Escherichia coli</i> producteurs de BLSE, AmpC ou carbapénémase	Isolément et identification	Méthode ANSES Référence ANSES/LMV/18/01

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)	Isolément simple voie (MSRV) et identification	Variante de la NF U 47-100 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 FLEX3

### Portée générale

<b># Produits chimiques et biologiques / Biologie vétérinaire / Génétique moléculaire</b> (Analyses de biologie moléculaire en santé animale - BIOMOL SA)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
2	Broyat de mollusques marins Organes	Virus à ADN pathogènes pour l'animal	Extraction manuelle par adsorption sur colonne individuelle de silice Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques en plaque 96 puits Amplification par PCR en temps réel (méthode quantitative ou méthode qualitative)
3	Sang Sérum Organes Ecouillons Biopsie auriculaire	Virus à ARN pathogènes pour l'animal	Extraction manuelle par : - adsorption sur colonne individuelle de silice - lyse directe du prélèvement Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques en plaque 96 puits Amplification par RT-PCR en temps réel (méthode qualitative)
4	Fèces Organes Ecouillons	Bactéries pathogènes pour l'animal	Extraction manuelle par : - adsorption sur colonne individuelle de silice - lyse directe Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques en plaque 96 puits Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative ou méthode quantitative)
5	Colonie bactérienne	Gènes de virulence dans le génome d' <i>Escherichia coli</i>	Extraction manuelle par lyse thermique en tube individuel Amplification par PCR Révélation par électrophorèse en gel d'agarose (méthode qualitative)
6	Sang	Détection de mutation ponctuelle (SNP) du gène PrP pour l'espèce ovine	Extraction manuelle par lyse chimique et thermique en tube individuel Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques en plaque 96 puits 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, de publication ou développée par le laboratoire 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 / Santé animale / Parasitologie (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 de prélèvements musculaires et observation microscopique	Méthode de référence Annexe I chapitre I du Règlement UE 2015/1375 NF EN ISO 18743

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

## Portée flexible FIXE

# 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
Glandes digestives de mollusques bivalves	Génome de Norovirus GI et GII	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique <b>Détection</b> par RT-PCR en temps réel avec sonde d'hybridation  <b>Méthode qualitative</b>	Méthodes internes SDI-METH-BIOMO-055 SDI-METH-BIOMO-030 SDI-METH-BIOMO-031 SDI-METH-BIOMO-070  <b>Kit d'extraction :</b> NucliSENS (BIOMERIEUX)  <b>Kit d'amplification :</b> NoroGI-GII@ceeram Tools (BIOMERIEUX)
Glandes digestives de mollusques bivalves	Génome de Norovirus GI et GII	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique <b>Détection</b> par RT-PCR en temps réel avec sonde d'hybridation  <b>Méthode quantitative</b>	Méthodes internes SDI-METH-BIOMO-055 SDI-METH-BIOMO-030 SDI-METH-BIOMO-031 SDI-METH-BIOMO-070  <b>Kit d'extraction :</b> NucliSENS (BIOMERIEUX)  <b>Kit d'amplification :</b> NoroGI-GII@ceeram Tools (BIOMERIEUX)

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

## Portée flexible FLEX1

<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>
Aliments d'origine animale : viande, lait et fromages au lait cru	Détection des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) appartenant aux sérogroupes O157, O26, O103, O111, O145, O45 et O121	<b>Enrichissement</b> <b>Extraction d'ADN</b> <b>Amplification par PCR en temps réel sur bouillon d'enrichissement (screening) :</b> - des gènes stx et eae (détection des gènes de virulence) - des gènes rfbE <sub>O157</sub> , wbdl <sub>O111</sub> , wzx <sub>O26</sub> , ihp <sub>O145</sub> , wzx <sub>O103</sub> , wzx <sub>O45</sub> et wzx <sub>O121</sub> (sérogroupes)	LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 (screening)
Aliments d'origine animale : viande, lait et fromages au lait cru	Détection des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) appartenant aux sérogroupes O157, O26, O103, O111, O145, O45 et O121	<b>Amplification par PCR en temps réel sur colonies isolées (confirmation) :</b> - des gènes stx et eae (détection des gènes de virulence) - des gènes rfbE <sub>O157</sub> , wbdl <sub>O111</sub> , wzx <sub>O26</sub> , ihp <sub>O145</sub> , wzx <sub>O103</sub> , wzx <sub>O45</sub> et wzx <sub>O121</sub> (sérogroupes) - des gènes <i>flic</i> H7, <i>flic</i> H2, <i>flic</i> H8, <i>flic</i> H28, <i>flic</i> H11, <i>flic</i> H19 (marqueurs flagellaires)	LMAP/DGAL/confirmation isolement STEC-al.1 (confirmation)

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

## UNITE TECHNIQUE : IMMUNOLOGIE ANIMALE

### Portée flexible FLEX1

<b># Agroalimentaire / Santé animale / Dépistage des ESST</b> (Analyses de dépistage par tests rapides des encéphalopathies spongiformes transmissibles – 167)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Bovins, caprins et ovins	Dépistage par tests rapides des encéphalopathies spongiformes transmissibles	HerdChek BSE- Scrapie Antigen Test	Notice d'utilisation du fabricant (IDEXX)

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

Responsables autorisés à signer les documents émis par l'unité technique « ESST » à l'issue d'un essai réalisé dans le cadre de la section Laboratoires du COFRAC :

- **M. Mathieu GODILLON**  
*Fonction : Responsable Technique ESB*
- **Mme Sandrine CRAIPEAU**  
*Fonction : Technicienne ESB*
- **Mme Mathilde FOURNIER**  
*Fonction : Technicienne ESB*
- **Mme Marie-Claire MLYNARCZYK**  
*Fonction : Technicienne ESB*

## Portée flexible FLEX1

<b># Agroalimentaire / Santé animale / Immunosérologie</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</i> ( <i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i> ) (Brucellose)	Agglutination Rapide	NF U 47-003
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre <i>Brucella</i> ( <i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i> ) (Brucellose)	Fixation du complément	NF U 47-004

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 / Immunosérologie</b> (Essais et analyses en immuno-sérologie animale - LAB GTA 27)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
7	Sérum individuel Mélange de sérums	Anticorps dirigés contre : - le virus de la maladie d'Aujeszky, - <i>Brucella</i> ( <i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i> ) (Brucellose), - <i>Hypoderma bovis</i> et <i>lineatum</i> (varron), - la fièvre catarrhale ovine, - le virus de la leucose bovine enzootique, - le virus de la rhinotrachéite infectieuse bovine, - le virus de la diarrhée virale bovine.	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre
8	Sérum individuel Biopsie auriculaire	Antigène du virus de la diarrhée virale bovine.	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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

## Portée flexible FLEX3

### Portée générale

<b># Agroalimentaire / Santé animale / Immunosérologie</b> (Essais et analyses en immuno-sérologie animale - LAB GTA 27)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
9	Sérum individuel	Anticorps dirigés contre : - <i>Mycobacterium avium</i> subsp <i>paratuberculosis</i> (Paratuberculose), - le virus du syndrome dysgénésique et respiratoire porcin, - le virus Visna-Maedi.	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 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](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **01/03/2022** Date de fin de validité : **28/02/2027**

La Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Céline BEAUGEARD**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6893 Rév. 1.

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)

Accréditation Non Valide