

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1803 rév. 8**

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

AGRO BIO

N° SIREN : 434969911

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 :***AGROBIO - Site de Bar-le-Duc****Pôle agroalimentaire****Chemin rural dit des Romains****55000 BAR LE DUC**

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* : **09/04/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2022**

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° 1-1803 Rév 7.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1803 [Rév 7](#).

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° 1-1803 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AGROBIO - Site de Bar-le-Duc
Pôle agroalimentaire
Chemin rural dit des Romains
55000 BAR LE DUC

Dans son unité :

- **HYDROLOGIE - PRELEVEMENTS**
- **HYGIENE ALIMENTAIRE**
- **MICROBIOLOGIE DES EAUX**

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : HYGIENE ALIMENTAIRE

Portée 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, 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, aux aliments pour animaux et aux 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, aux 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 | 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> - β - glucuronidase positive | Dénombrement des colonies à 44°C | NF ISO 16649-2 |

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 | 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 Enrichissement / Isolement et confirmation | NF EN ISO 6888-3 |
| 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 | <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> présumptifs | Dénombrement des colonies à 30°C | NF EN ISO 7932 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale | <i>Bacillus cereus</i> présumptifs | Dénombrement par milieu chromogénique <i>Bacillus Cereus</i> Rapid Agar (BACARA®) | AES 10/10-07/10 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Bactéries lactiques mésophiles | Dénombrement des colonies à 30°C | NF ISO 15214 |
| Viandes et produits à base de viande | <i>Pseudomonas</i> spp. présumptifs | Dénombrement des colonies à 25°C | NF EN ISO 13720 |
| Produits destinés à la consommation humaine | Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE | Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif Kit VIDAS SET 2 | NF EN ISO 19020 |
| 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, 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 |

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 |
|--|---|---|--|
| Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement' | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique RAPID Salmonella | BRD 07/11-12/05 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de surface d'environnement de production | <i>Salmonella</i> spp | Recherche par milieu chromogénique SALMA™ One Day | BIO 12/41-03/17 |
| 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 | 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 à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™ | AES 10/03-09/00 |
| Tous produits d'alimentation humaine | <i>Listeria monocytogenes</i> | Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™ | AES 10/05-09/06 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar | BKR 23/02-11/02 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> | Dénombrement sur milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar | BKR 23/05-12/07 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Campylobacter</i> spp. | 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</i> spp. | Dénombrement des colonies à 41,5°C | NF EN ISO10272-2 |
| Viandes, Volailles et prélèvement de d'environnement | <i>Campylobacter</i> spp. | Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar | 2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Shigella</i> spp. | Recherche Isolement / Identification et confirmation | NF ISO 21567 |

| # 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 appertisés et assimilés | Stabilité | Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique | NF V08-408 |
| Produits alimentaires en conserves | pH | Potentiométrie | NF V08-409 |

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

Portée FIXE :

| # AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement* (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|---|---|--|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané | Méthode interne LOG/INS/013 |
| Surface environnement agroalimentaire | Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques | Prélèvement instantané sur une surface | Méthode interne LOG/INS/012 |

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les échantillonnages 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 : HYDROLOGIE – PRELEVEMENTS

Des préleveurs délocalisés sont basés dans les régions suivantes :

Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bretagne, Champagne-Ardenne, Bourgogne, Ile de France, Languedoc Roussillon, Lorraine, Midi-Pyrénées, Nord-Pas de Calais, Basse-Normandie, Haute-Normandie, Pays de Loire, Picardie, Poitou-Charentes, Provence Alpes Côte d'Azur, Rhône Alpes.

Portée FLEX1 :

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques – LAB GTA 29) | | | |
|---|--|--|---|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 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...) | 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 aérorefrigérantes (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 |

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques – LAB GTA 29) | | | |
|---|--|--|--|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux de réseaux sanitaires 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 |

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

Portée FLEX1 :

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE 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 | pH | Potentiométrie | NF EN ISO 10523 |
| Eaux douces | Chlore libre et total et bioxyde de chlore | Colorimétrie | NF EN ISO 7393-2 |

Portée flexible FLEX1 : 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 | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux douces | Température | Méthode à la sonde | Méthode interne, mode opératoire PG/PRO/014 |

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 FIXE :

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau dans les établissements de santé – LAB GTA 29) | | | |
|--|---|--|--|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Zones publiques et locaux techniques : Point d'usage, eau pour soins standards | Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques | Echantillonnage instantané (unique) à partir d'un robinet d'un piquage | FD T 90-520 NF EN ISO 19458 Guide technique : l'eau dans les établissements de santé Méthode interne LOG/INS/018 |

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les échantillonnages en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE DES EAUX

Portée FLEX1 :

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) | | | |
|--|--|---|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux douces | Micro-organismes revivifiables 36°C | Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies | NF EN ISO 6222 |
| Eaux douces | Micro-organismes revivifiables 22°C | Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies | NF EN ISO 6222 |
| 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 |
| Eaux douces | Spores 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 | Entérocoques intestinaux | Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 7899-2 |
| Eaux douces | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 16266 |
| Eaux douces | Staphylocoques pathogènes (coagulase positive) | Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées | NF T 90-412 |
| Eaux douces | <i>Escherichia coli</i> | Ensemencement en microplaques | NF EN ISO 9308-3 |

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques | | | |
|---|--|--|--------------------------------|
| <i>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)</i> | | | |
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres | | Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP | |
| 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 |
| Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) | <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 |

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

Portée FIXE :

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques | | | |
|---|--|---|----------------------------------|
| <i>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)</i> | | | |
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Eaux douces | Examens bactériologiques des récipients et système de bouchage destinés aux eaux conditionnées | Traitement des différents objets et récipients Incubation, selon les recherches suivantes : Dénombrement des micro-organismes revivifiables à 20 (+/-) 2°C ; des coliformes et des coliformes thermotolérants | T 90-425 (1992) Norme abrogée |

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

#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 : **09/04/2020** Date de fin de validité : **30/09/2022**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie GUERALT

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1803 Rév. 7.

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