Section Laboratoires

Convention N° 2760

ATTESTATION D'ACCREDITATION

ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-6634

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/CEI 17025 : 2005**
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* :

PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 3
3 impasse de la Jonchée
35132 VEZIN LE COQUET

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 :* **15/04/2019**
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° 1-6634.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6634

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

Section Laboratoires

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-6634

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 3
3 impasse de la Jonchée
35132 VEZIN LE COQUET

Dans son unité :

- UNITE TECHNIQUE ANALYTIQUE

Elle porte sur :

Unité technique: ANALYTIQUE

PORTEE FLEX 1

# AGRO-ALIMENTAIRE / 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	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
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
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID *E.coli* 2	BRD 07/08-12/04
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060

# AGRO-ALIMENTAIRE / 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	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID *E.coli* 2	BRD 07/07-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	*Escherichia coli* O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Bacillus cereus* 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 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	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	*Clostridium perfringens*	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
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	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

# AGRO-ALIMENTAIRE / 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	*Pseudomonas* spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Salmonella* spp. dont *Salmonella* Typhi et *Salmonella* 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	*Salmonella*	Recherche par milieu chromogénique RAPID *Salmonella*	BRD 07/11-12/05
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* 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 et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06

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

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	*Escherichia coli* et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2
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	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	*Pseudomonas aeruginosa*	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 16266
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 douces	*Escherichia coli* et bactéries coliformes	Ensemencement en milieu liquide Méthode colorimétrique et fluorimétrique Colilert®18 Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-2

# 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 salines et saumâtres	*Escherichia coli*	Ensemencement en milieu liquide Méthode fluorimétrique Colilert®18 Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-2
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	*Escherichia coli*	Ensemencement en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-3
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 de réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) Eaux douces	*Legionella* et *Legionella pneumophila*	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 *Legionella* et *Legionella pneumophila* par agglutination au latex	NF T 90-431
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 FLEX 1

# ENVIRONNEMENT / QUALITE 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*	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 Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Calcium	Spectrométrie automatisée	ISO/TS 15923-2
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Magnésium	Spectrométrie automatisée	ISO/TS 15923-2
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Nitrites	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	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*	Sulfates	Spectrométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces	Carbone organique total (COT)	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484

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

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 physico-chimiques *(Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Eaux douce Eaux minérale naturelles* Eaux carbogazeuses*	Dureté calcique et magnésique	Calcul après dosage du Calcium et du Magnésium par spectrométrie automatisée	Méthode interne MOC3/321

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

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.*

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 : **15/04/2019** 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 1-6634.

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