

**ANNEXE TECHNIQUE**  
**à l'attestation d'accréditation (convention n° 2189)**  
*Norme NF EN ISO/CEI 17025 v 2005*

L'entité juridique ci-dessous désignée :

Nom : <b>VIGILAB</b>
Adresse : Immeuble Santa-Maria - Lupino 20600 BASTIA

est accréditée par le Cofrac – Section Laboratoires – pour son ou ses laboratoire(s), site(s) et unité(s) technique(s) suivants :

<b><u>SITE CONCERNÉ</u></b>	Nom : <b>VIGILAB</b> Adresse : <b>Laboratoire d'analyses – Agroalimentaire – Hygiène - Hydrologie</b> Immeuble Santa-Maria – Lupino 20600 BASTIA  Contact : <b>Monsieur Jean-Michel VIALLE</b> Tél. : 04.95.30.14.77 Fax : 04.95.30.14.78 E-mail : vigilab@wanadoo.fr
-----------------------------	---

**Unité Technique : Laboratoire VIGILAB**

L'accréditation est accordée selon les périmètres suivants :

- \* **Analyses microbiologiques des produits et environnement agroalimentaires (59)**
- \* **Prélèvement d'objets agroalimentaires**
- \* **Prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques**
- \* **Analyses microbiologiques des eaux**

Elle porte sur les essais suivants :

*(voir pages suivantes)*

<b>Date de prise d'effet : 15 octobre 2011</b>
--

**\* Analyses microbiologiques des produits et environnement agroalimentaires (59)**

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 4833
Produits destinés à la consommation humaine	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou à 37°C	NF V08-054
Produits destinés à la consommation humaine	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation de milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits destinés à la consommation humaine, aux échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire	<i>Salmonella</i> spp dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement/identification et confirmation	NF EN ISO 6579
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Salmonella</i>	Recherche par réaction d'immuno concentration (Système automatisé) et milieux de culture sélectifs VIDAS ICS2-boite	BIO 12/23-05/07
Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> (mobile)	Recherche par milieu de culture Simple Method for Salmonella (SMS)	AES 10/4-05/04
Produits destinés à la consommation humaine	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche Isolement/identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies a 35°C ou 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Recherche par milieu gélosé chromogénique Ottaviani et Agosti Agar	BIO 12/14-04/05
Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA : Enzyme Linked Fluorescent Assay) Système automatisé (comporte une étape d'enrichissement à 37°C) VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2	BIO 12/11-03/04
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu gélosé chromogénique : chromID Ottaviani Agosti	BIO 12/24-03/08
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu gélosé chromogénique ALOA COUNT	AES 10/5-09/06
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Recherche par milieu gélosé chromogénique ALOA One Day	AES 10/3-09/00

**Prélèvement d'objets agroalimentaires :**

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Surface environnement agroalimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface	NF ISO 18593 C2M002
Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	Mode opératoire C2 MO 03

**PORTEE FLEXIBLE STANDARD A3**

**Portée générale 1\***

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	Microorganismes	Dénombrement par technique NPP associé à une lecture automatisée «TEMPO»

**Portée détaillée au 06/10/2011\*\***

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf lait cru, boissons et alimentation pour le bétail)	Flore mésophile aérobie	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® TVC	BIO 12/15-09/05
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf lait cru, 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)	Enterobacteriaceae	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 lait cru, 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

**Date de prise d'effet : 15 octobre 2011**

## Section Laboratoires – **Accréditation n° 1-1644**

- \* Le laboratoire a la possibilité de mettre en œuvre toute méthode normalisée/certifiée dans ce domaine de compétence
- \*\* La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

### Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée en utilisant toute méthode validée ou assimilée disponibles que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'établir sa capacité à maîtriser et mettre en pratique la méthode reconnue.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac.

**\* Prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques**

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux destinées à la consommation humaine	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques Prélèvement - à la ressource - en production - en distribution	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	ISO 5667-1, ISO 5667-3, ISO 5667-5 ISO 5667-6 (hors échant. automatique et isocinétique) FD T 90-520 NF EN ISO 19458 (T 90-480) Mode opératoire interne C2 MO 07
Eaux de loisirs naturelles	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	ISO 5667-1, ISO 5667-3, ISO 5667-4 ISO 5667-6 (hors échant. automatique et isocinétique) ISO 5667-9 (hors échant. automatique et isocinétique) FD T 90-521 NF EN ISO 19458 (T 90-480) Mode opératoire interne C2 MO 08
Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines...)	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	ISO 5667-1, ISO 5667-3 FD T 90-521 NF EN ISO 19458 (T 90-480) Mode opératoire interne C2 MO 09
Eaux sur tours aéroréfrigérantes et eaux chaudes sanitaires	Prélèvements pour la recherche de Legionelles	Prélèvement instantané (prise d'un échantillon unique)	ISO 5667-1, ISO 5667-3, ISO 5667-6 (hors échant. automatique et isocinétique) Circulaire Legionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 FD T 90-522 NF EN ISO 19458 (T 90-480) Circulaire Legionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel n° 2921 du 13/12/2004 Arrêté ministériel du 01/02/2010 Mode opératoire interne C2 MO 10

\* **Analyses microbiologiques des eaux**

**EAUX RESIDUAIRES ET EAUX DOUCES  
(NATURELLES, DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE,  
DE PISCINES ET DE BAINNADES)**

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222 (T 90-401)
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222 (T 90-401)
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 (T 90-414)
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 (T 90-417)
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2 (T 90-416)
Eaux douces	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Filtration sur membrane Incubation à 37°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 16266 (T 90-419)
Eaux douces	Staphylocoques pathogènes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées	XP T 90-412
Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux de tours aérorefrigérantes	<i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>	Ensemencement en direct et après concentration par filtration ou centrifugation Traitement et ensemencement d'une partie du concentrat Incubation à 36°C Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> en immunofluorescence ou par agglutination au latex	NF T 90-431

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines	Enterocoques intestinaux	Ensemencement en milieu liquide en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP	NF EN ISO 7899-1 (T 90-432)
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines	<i>Escherichia coli</i>	Ensemencement en milieu liquide en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-3 (T 90-433)

Validé le : 6 octobre 2011  
par le Responsable d'Accréditation :  
Tahéraly MAMODALY

Cette annexe 1 peut être complétée par des avenants d'extension. Elle peut par ailleurs faire l'objet de modifications de la part du Cofrac et dans cette hypothèse, la nouvelle annexe 1 annule et remplace toute annexe 1 et avenants d'extension éventuels précédemment émis. Le demandeur retournera le document signé qui prendra effet à compter de sa date de signature par les deux parties.

**Date de prise d'effet : 15 octobre 2011**