

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-1366 rév. 18

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AQMC
ECOPARC CS 20130 - ST AUNES
135 rue de la Garriguette
34135 MAUGUIO CEDEX
France

Dans son unité :

- Laboratoire AQMC

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE AQMC

Portée flexible FLEX1 :

# AGROALIMENTAIRE / 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, 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	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>	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
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	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

AGROALIMENTAIRE / 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	<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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Recherche Enrichissement / isolement	NF EN ISO 16649-3
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement industriel	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Tous produits d'alimentation humaine (sauf coquillages crus), aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	Coliformes totaux	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 A
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 C
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°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	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
Produits destinés à la consommation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15 Méthode spirale
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

AGROALIMENTAIRE / 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, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 15213-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	<i>Clostridium</i> spp. sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-1
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
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
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	Bactéries lactiques mésophiles	Ensemencement en surface par méthode spirale et dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214 / Méthode spirale
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 destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Tous produits d'alimentation humaine et produit d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony®	BKR 23/11-12/18
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

AGROALIMENTAIRE / 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
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
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
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
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	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>	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, 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manipulation de denrées alimentaires	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 21872-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface par méthode en spirale et dénombrement des colonies à 30°C	XP V08-034

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

Portée FIXE

# AGROALIMENTAIRE / 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937 Février 2005 Norme annulée

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

Portée flexible FLEX1

# AGROALIMENTAIRE / 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 carnés Produits laitiers Produits végétaux	Détection des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines et détermination des sérogroupes (O26, O103, O111, O145 et O157) (STEC hautement pathogènes)	Enrichissement Extraction manuelle d'ADN Amplification par PCR en temps réel : - des gènes stx et eae (détection) - des gènes wzxO26, wzxO103, wbdO111, ihp1O145 et rfbEO157 (sérogroupes)	LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Produits carnés : bouillon d'enrichissement de viande Produits laitiers : bouillon d'enrichissement de lait et fromage au lait cru Produits végétaux : bouillon d'enrichissement de végétaux	Isolement et confirmation des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC)	Immuno-concentration Isolement sur gélose Extraction manuelle d'ADN à partir de colonie Amplification par PCR en temps réel, sonde stx1, stx2, eae, O26, O103, O111, O145, O157, flagelles
4	Colonies isolées sur géloses	Identification et caractérisation des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC)	Extraction manuelle d'ADN à partir de colonie Amplification par PCR en temps réel, sonde stx1, stx2, eae, O26, O103, O111, O145, O157, flagelles

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 analyses/essais/méthodes proposé(e)s sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.

Portée flexible FLEX1

PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES / PRODUITS BIO-ACTIFS / ANALYSES MICROBIOLOGIQUES <i>(Analyses microbiologiques appliquées aux produits pharmaceutiques et cosmétiques – LAB GTA 19)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : bactéries aérobies mésophiles	Dénombrement par inclusion	NF EN ISO 21149
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures	Dénombrement par inclusion	NF EN ISO 16212
Produits cosmétiques Divers produits pharmaceutiques ou non	Contrôle de la contamination microbienne : germes aérobies viables totaux	Dénombrement sur plaque	Pharmacopée en vigueur PE 2.6.12
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Candida albicans</i>)	Enrichissement puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification	NF EN ISO 18416
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	Enrichissement puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification	NF EN ISO 22717
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Enrichissement puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification	NF EN ISO 22718
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Escherichia coli</i>)	Enrichissement puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification	NF EN ISO 21150
Produits cosmétiques	Evaluation de la protection antimicrobienne Capacité de réduction du nombre de bactéries, levures et moisissures	Essai quantitatif en suspension par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes	NF EN ISO 11930

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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 Septembre 2000

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

Portée flexible FLEX1

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques <i>(Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Produits céréaliers Aliments composés Boissons alcoolisées Condiments	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des essais proposés sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.

Portée flexible FLEX3

Portée générale

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Produits céréaliers - Produits bruts - Produits transformés Produits sucrés et édulcorés	Détection en simplex d'une séquence d'ADN cible spécifique d'une espèce responsable d'allergie	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice 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 essais proposés sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.

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 : **23/03/2024** Date de fin de validité : **31/07/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1366 Rév. 17.

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