

Date de mise à jour : 20/04/23

Révision : 03

Modifications (*repérées en bleu*) : ajout de la matrice « produits cuisinés » pour l'EILA « Recherche des entérotoxines staphylococciques SEA à SEE » (EILA novembre 2022).

Les comparaisons interlaboratoires accréditées selon la portée définie ci-dessous (cf. **accréditation CIL N° 1-6993**, cf. portée disponible sur www.cofrac.fr) sont rendues avec le logo COFRAC conformément aux dispositions du GEN REF 11. Les prestations rendues sous accréditation sont précisées lors de la revue de contrat (via la fiche de présentation de l'essai interlaboratoires). La référence à l'accréditation du laboratoire par les clients, en dehors des rapports d'EILA », n'est pas permise.

Portée flexible

Portée générale 1 – unité SBCL (*Staphylocoque, Clostridies et Bacillus*)

OCIL - AGROALIMENTAIRE / Divers aliments / Analyses microbiologiques		
Entités soumises à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
Tous produits d'alimentation humaine	Recherche des entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Plan Qualité EIL LSA-MM-0002 Procédure LSA-PS-0232

Portée flexible : L'organisateur de comparaisons interlaboratoires est reconnu compétent pour modifier, développer et mettre en œuvre toute comparaison interlaboratoire dans le cadre des domaines de compétences couvert par la portée générale et selon les exigences décrites dans le LAB CIL REF 08.

Précisions sur les compétences mises en œuvre :

- Principe de préparation des échantillons : matrices solides ou liquides – broyage/homogénéisation/supplémentation de solutions de contamination
- Mode d'obtention de l'homogénéité des échantillons : 20 échantillons analysés selon la norme NF EN ISO 19020 – critères d'acceptabilité des valeurs tests et unités d'absorbance définis par rapport au seuil de positivité, aux intervalles de valeurs et au CV définis dans la procédure LSA-PS-0232 (données obtenues par antériorité)
- Mode d'obtention de la stabilité des échantillons : 6 échantillons analysés selon la norme NF EN ISO 19020 – critères d'acceptabilité des valeurs définis par rapport au seuil de positivité (cf. procédure LSA-PS-0232).
- Mode d'obtention de la valeur assignée : méthode qualitative > par comparaison aux valeurs attendues (détecté / non détecté)
- Mode d'obtention de l'évaluation de la performance : Taux de spécificité, taux de sensibilité et exactitude (chapitre 8.4 de la norme NF EN ISO 22117 – cf. guide statistique ANSES/PG/0029)
- Sous-traitance : sans objet

Anses LSAI Maisons-Alfort	PORTEE D'ACCREDITATION CIL N° 1-6993	Date	20/04/23	1/3
------------------------------	--------------------------------------	------	----------	-----

Portée détaillée 1

OCIL - AGROALIMENTAIRE / Divers aliments / Analyses microbiologiques		
Entités soumises à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
Produits laitiers Produits de la mer Produits carnés Plats cuisinés	Recherche des entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Plan Qualité EIL LSA-MM-0002 Procédure LSA-PS-0232

Portée générale 2 – unité SEL (Salmonella et Listeria)

OCIL - AGROALIMENTAIRE / Divers aliments / Analyses microbiologiques		
Entités soumises à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
Tous produits d'alimentation humaine	Recherche des <i>Listeria monocytogenes</i>	Plan Qualité EIL LSA-MM-0002 Procédure LSA-PS-0239

Portée flexible : L'organisateur de comparaisons interlaboratoires est reconnu compétent pour modifier, développer et mettre en œuvre toute comparaison interlaboratoire dans le cadre des domaines de compétences couvert par la portée générale et selon les exigences décrites dans le LAB CIL REF 08.

Portée détaillée 2

OCIL - AGROALIMENTAIRE / Divers aliments / Analyses microbiologiques		
Entités soumises à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
Produits carnés (volaille) Produits de la mer Produits laitiers	Recherche des <i>Listeria monocytogenes</i>	Plan Qualité EIL LSA-MM-0002

Précisions sur les compétences mises en œuvre :

- Principe de préparation des échantillons : matrices solides ou liquides – broyage/homogénéisation/supplémentation de solutions de contamination
- Mode d'obtention de l'homogénéité des échantillons : 20 échantillons ou 10 échantillons en double analysés selon la norme NF EN ISO 11290-1 (sans l'étape de confirmation) – méthode qualitative > par comparaison aux valeurs attendues (détecté / non détecté)
- Mode d'obtention de la stabilité des échantillons : pas de stabilité réalisée si la date d'analyse par les participants est fixe. Si une période d'analyse est proposée, 6 échantillons sont analysés selon la norme NF EN ISO 11290-1 – méthode qualitative > par comparaison aux valeurs attendues (détecté / non détecté)

Anses LSAI Maisons-Alfort	PORTEE D'ACCREDITATION CIL N° 1-6993	Date	20/04/23	2/3
------------------------------	--------------------------------------	------	----------	-----

- Mode d'obtention de la valeur assignée : méthode qualitative > par comparaison aux valeurs attendues (détecté / non détecté)
- Mode d'obtention de l'évaluation de la performance : Taux de spécificité, taux de sensibilité et exactitude (chapitre 8.4 de la norme NF EN ISO 22117 – cf. guide statistique ANSES/PG/0029)
- Sous-traitance : les étapes de préparation des échantillons, d'homogénéité/stabilité et la collecte des résultats des participants sont sous-traités

Portée fixe

OCIL - AGROALIMENTAIRE / Divers aliments / Analyses microbiologiques		
Entités soumises à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
Souche pure de <i>Listeria monocytogenes</i>	Typage moléculaire des <i>Listeria monocytogenes</i>	Plan Qualité EIL LSA-MM-0002

Portée fixe : l'organisateur de comparaisons interlaboratoires est accrédité pour pratiquer les comparaisons présentées dans la portée en respectant strictement les entités soumises à essais d'aptitude et les caractéristiques mentionnées dans la portée selon les exigences décrites dans le LAB CIL REF 08.

Anses LSAI Maisons-Alfort	PORTEE D'ACCREDITATION CIL N° 1-6993	Date	20/04/23	3/3
------------------------------	--------------------------------------	------	----------	-----