

**Annexe au certificat d'accréditation**  
**N° 1/020**  
**Selon la norme : ISO/IEC 17025 : 2017**

**Organisme :**

**Laboratoire national de santé**

Service de bactériologie, mycologie, antibiorésistance et hygiène hospitalière  
1, rue Louis Rech  
L-3555 Dudelange


---

**Version de l'annexe technique : 01**  
**du 25 janvier 2021**

**Date d'émission du certificat d'accréditation : 25 janvier 2021**

**Date de validité du certificat d'accréditation : 25 janvier 2026**

Document approuvé par :



Dominique Ferrand  
Chef de département de l'OLAS



**OFFICE LUXEMBOURGEOIS  
D'ACCREDITATION ET DE  
SURVEILLANCE**

<b>Laboratoire:</b>	LNS – Service de bactériologie, mycologie, antibiorésistance et hygiène hospitalière	<b>norme:</b> ISO/CEI 17025 :2017
<b>Contact :</b>	Jean-Christophe Even ; Monique Perrin	<b>n° d'accréditation:</b> 1/020
<b>Rue :</b>	1, rue Louis Rech	<b>version:</b> 01
<b>Ville :</b>	L-3555 Dudelange	
<b>Pays :</b>	Luxembourg	
<b>Téléphone :</b>	28100-496, -499	
<b>Fax :</b>	28100-482	
<b>e-mail :</b>	<a href="mailto:Jean-Christophe.EVEN@lns.etat.lu">Jean-Christophe.EVEN@lns.etat.lu</a> ; <a href="mailto:monique.perrin@lns.etat.lu">monique.perrin@lns.etat.lu</a>	

**Portée d'accréditation d'un laboratoire d'essais**

**Santé et hygiène**

**Domaine général :** LAB19 – Microbiologie alimentaire

**Domaine technique :** LAB19.1 – Bactériologie

<b>Objets soumis à l'essai ou à analyse</b> (ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)	<b>Caractéristiques ou propriétés mesurées</b>	<b>Principe de mesure et équipement</b> (ex. mesure manuelle ou automatique)	<b>Méthodes d'essais</b> (ex. publiées, adaptées, validées internes)
Souches bactériennes pures isolées à partir de produits animaliers, produits agricoles et produits alimentaires	Souches bactériennes de <i>Salmonella</i>	Identification phénotypique du genre, espèce, sous-espèce (méthode manuelle)	ISO 6579-3 – Microbiologie de la chaîne alimentaire-Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella— Procédure interne MOS-M3-IBS-03BAC
		Sérotypage par agglutination sur lame : Caractérisation des antigènes d'enveloppe Vi, des antigènes somatiques O et des antigènes flagellaires H de la bactérie. (méthode manuelle)	ISO 6579-3 – Microbiologie de la chaîne alimentaire-Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella— Procédure interne MOS-M3-IBS-03BAC et MOS-M3-SS-03BAC
		Antibiogramme (lecture automatisée sur automate SIR-scan)	Méthode des disques par diffusion en gélose EUCAST (Procédure interne MOS-M3-RABG-03BAC)

Souches bactériennes pures isolées à partir de produits animaliers, produits agricoles et produits alimentaires	Souches bactériennes de <i>Salmonella</i>	Identification : Détermination du genre <i>Salmonella</i> par spectrométrie de masse Maldi-Tof Préparation manuelle (dépôt direct)	MALDI-TOF MS Bruker Microflex-Biotyper : utilisation en modes RUO / CE-IVD (Procédures internes MOS-M3-IMT-03BAC/M3-IBS-03BAC)
---	---	--	---