OFFICE LUXEMBOURGEOIS D'ACCREDITATION ET DE SURVEILLANCE

Annexe au certificat d'accréditation : N° 1/054 selon la norme ISO/IEC 17025:2017 pour un laboratoire d'essais

Version 06 de l'annexe technique du 4 août 2026
Valide jusqu'au 23 avril 2028

Organisme accrédité :

Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire
Laboratoire Vétérinaire et Alimentaire
1, rue Louis Rech
L-3555 Dudelange

Personne de contact :
PIERSON Tiphaine
Tél. : +352 247 83 518
E-Mail : Tiphaine.Pierson@alva.etat.lu

Document approuvé par :

Digitally signed by Olivier Frédéric WAGNER

Olivier Wagner
Responsable opérationnel de l'OLAS

Digitally signed by Gloria Pappalardo

Gloria Pappalardo
Responsable d'accréditation

OLAS | Office Luxembourgeois d'Accréditation et de Surveillance
Southlane Tower I · 1, avenue du Swing · L-4367 Belvaux · Luxembourg
Tél : (+352) 247 743 60 · Fax : (+352) 247 943 60 · E-mail : olas@ilnas.etat.lu · **www.portail-qualite.lu**

Denrées alimentaires et aliments pour animaux			
Objets soumis à l'essai	**Caractéristiques ou propriétés mesurées**	**Principe de mesure et équipement**	**Méthodes d'essais**
(ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)		(ex. mesure manuelle ou automatique)	(ex. publiées, adaptées, validées internes)
Essais en portée flexible *			
Domaine général : LAB19 – Microbiologie alimentaire			
Domaine technique : LAB19.1 - Bactériologie			
Denrées alimentaires et aliments pour animaux	Bacillus cereus présomptifs	Dénombrement par culture Mesure manuelle	BKR 23/06- 02/10
	Coliformes présumés	Dénombrement par culture Mesure manuelle	NF V08-050
	Coliformes totaux	Dénombrement par NPP Mesure automatique	BIO 12/17-12/05
	Entérobactéries	Dénombrement par NPP Mesure automatique	BIO 12/21-12/06
	Entérobactéries	Dénombrement par culture Mesure manuelle	BRD 07/24-11/13
	Entérobactéries présumées	Dénombrement par culture Mesure manuelle	NF V08-054
	Escherichia coli ß-glucuronidase positive	Dénombrement par NPP Mesure automatique	BIO 12/13-02/05
	Escherichia coli ß-glucuronidase positive	Dénombrement par culture Mesure manuelle	ISO 16649-2
	Flore mésophile aérobie	Dénombrement par NPP Mesure automatique	BIO 12/35-05/13
	Flore mésophile aérobie	Dénombrement par culture Mesure manuelle	ISO 4833-1
	Levures et moisissures	Dénombrement par culture Mesure manuelle	NF V08-059
	Listeria monocytogenes	Dénombrement par culture Mesure manuelle	BRD 07/05- 09/01
	Listeria monocytogenes	Recherche par culture Mesure manuelle	BRD 07/04- 09/98
	Listeria monocytogenes	Recherche par PCR en temps réel	NORDVAL No 025
	Listeria monocytogenes	Recherche par culture Mesure manuelle	ISO 11290-1

Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
Denrées alimentaires et aliments pour animaux	*Listeria monocytogenes*	Dénombrement par culture Mesure manuelle	ISO 11290-2
	Salmonella spp	Recherche par PCR	BRD 07/06- 07/04
	Salmonella spp	Recherche par culture et confirmation Mesure manuelle	ISO 6579-1 (sauf S. Typhi et S. Paratyphi)
	Salmonella spp	Recherche par culture Mesure manuelle	BRD-07/11-12/05
	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement par culture Mesure manuelle	ISO 6888-2
	Clostridium Perfringens	Dénombrement par culture Mesure manuelle	ISO 7937
Viandes crues bovines	*E. coli 0157*	Culture suivie de détection ELFA	BIO 12/25-05/09
Denrées alimentaires d'origine animale	*Campylobacter* sp.	Culture suivie de détection ELFA	BIO 12/29-05/10 modifiée
Souches bactériennes pures isolées à partir de produits alimentaires	*Listeria, Salmonella, Campylobacter*	Identification par spectrométrie de masse Maldi-ToF (Bruker), Préparation manuelle	AOACOM 2017.09 AOACOM 2017.10 MicroVal No 2017LR74
Aliments d'origine animale	Recherche de *E. coli* ESBL	Détection par culture	DTU (Danisch Technical University) Food, National Food Institute Protocol for selective isolation of ESBL-, AmpC- and carbapenemase-producing *Escherichia coli* from meat and caecal samples
Aliments pour animaux	Evaluation de la qualité microbiologique	Identification par culture/microscopie	VDLUFA- Methodenbuch 28.1.1, 28.1.3 et 28.1.4
Denrées alimentaires	Entérotoxines staphylococciques	Détection par test immuno-enzymatique	ISO 19020

* Portée flexible :

Le laboratoire est reconnu compétent pour réaliser des essais sur plusieurs catégories de denrées alimentaires dans le domaine décrit dans la portée d'accréditation. Il est responsable de la liste des denrées alimentaires qu'il analyse dans le cadre de cette accréditation.

La liste des activités accréditées est disponible sur demande auprès du laboratoire.

Denrées alimentaires et aliments pour animaux			
Objets soumis à l'essai	**Caractéristiques ou propriétés mesurées**	**Principe de mesure et équipement**	**Méthodes d'essais**
(ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)		(ex. mesure manuelleou automatique)	(ex. publiées, adaptées, validées internes)
Essais en portée flexible**			
Domaine général : LAB1 – Biochimie analytique			
Domaine technique : LAB1.1 – Mycotoxines			
Denrées alimentaires et aliments pour animaux	Aflatoxines B_1, B_2, G_1 et G_2	Détermination quantitative par HPLC-FLD	Méthode validée interne MOS-2-0001
	Aflatoxine M_1	Détermination quantitative par HPLC-FLD	Méthode validée interne MOS-2-0002
	Ochratoxine A	Détermination quantitative par HPLC-FLD	Méthode validée interne MOS-2-0004
	Patuline	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-2-0003
	Zéaralénone	Détermination quantitative par HPLC-FLD	Méthode validée interne MOS-2-0011
Produits à base de céréales	Fumonisines B1, B2 Désoxynivalénol Ochratoxine A Zéaraléone T2, HT2	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-2-0029
Aliments et aliments pour animaux à base de céréales	Alcaloïdes de l'ergot de seigle (ergotamine, ergométrine, ergocornine, ergokryptine, ergosine, ergoscristine)	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-2-0030
Graines de pavot et farines	Alcaloïdes de l'opium (morphine et codéine)	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-2-0039

Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
LAB1.3 – Contaminants			
Poissons et produits de la pêche	Amines biogènes	Détermination quantitative par HPLC- FLD	Méthode validée interne MOS-2-0005
Poissons et produits de la pêche	Azote basique volatil total (ABVT)	Détermination quantitative par titration	Méthode validée interne MOS-2-2001
Matrices à base de céréales et desserts	Coumarine	Détermination quantitative de la coumarine dans les aliments via HPLC-DAD	Méthode validée interne MOS-3-0010
Légumes	Nitrates	Détermination quantitative par IC	Méthode validée interne MOS-2-0041
Aliments d'origine végétale - Fruits et Légumes - Céréales	Pesticides****	Détermination quantitative par GC-MS/MS et UPLC-MS/MS Méthode polyvalente avec extraction QuEChERS	Méthode validée interne MOS-6- 0001
	Glyphosate, AMPA	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-6- 0010
Aliments d'origine végétale	Dithiocarbamates (exprimés en CS2)	Détermination quantitative par GC-MS	Méthode validée interne MOS-6-0015
Huiles alimentaires Aliments à teneur en eau élevée (>20%) Produits céréaliers Herbes et épices	Hydrocarbures aromatiques polycycliques : Benzo(a)pyrène Chrysène Benzo(b)fluoranthène Benzo(a)anthracène	Détermination quantitative par GC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-2- 0021
Café, produits céréaliers, fruits et légumes en conserve, fruits secs, aliments à base de pommes de terre, aliments déshydratés, jus de fruits, fruits à coque	Furane	Détermination quantitative par GC-MS	Méthode validée interne MOS-2- 0022

Produits à base de céréales, aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, produits à base de pommes de terre, café	Acrylamide	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-2- 0020
Domaine général : LAB1 – Chimie			
Domaine technique : LAB1.4 – Additifs			
Boissons Produits de boulangerie, préparations à base de fruits, produits laitiers, bonbons	Acésulfame K, et saccharine sel sodique	Détermination quantitative par HPLC-DAD	Méthode validée interne MOS-3-0012
Boissons sans alcool, bières, cidres, compléments alimentaires, fruits secs, aliments sous forme de sirop, bonbons, plats préparés, préparation à base de fruits, produits laitiers, produits de boulangerie, crustacés	Agents conservateurs (acide benzoïque, acide sorbique, esters de PHB*) * sauf pour les crustacés	Détermination quantitative par HPLC-DAD	Méthode validée interne MOS-3- 0007
Vins, bière, cidre, fruits secs/confits, crevettes, légumes secs, céréales, pots bébé, produits de viande, confitures, desserts	Sulfites	Détermination quantitative par spectrophotométrie après réaction enzymatique	Méthode validée interne MOS-3- 0001
Boissons et desserts allégés, préparations à base de fruits, produits laitiers, produits de boulangerie, bonbons	Sucralose, aspartame et cyclamate (de sodium)	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-3- 0012
Produits de charcuterie	Nitrites et nitrates	Détermination quantitative par IC	Méthode validée interne MOS-3-0024

Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
Epices, sauces épicées	Colorants azoïques (Soudan I, II, III, IV, Soudan orange G, butter yellow, Soudan Red G, Para Red, Soudan Red 7B, Rhodamine, Soudan Red B)	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-3- 0023
Denrées alimentaires (bonbons et macarons)	Colorants alimentaires (E 102, 104, 110, 122, 123, 124, 127*, 128, 129, 131, 133, 142, 151*) * sauf pour les macarons	Détermination quantitative par HPLC-DAD	Méthode validée interne MOS-3- 0902
Domaine technique : LAB1.3 – Contaminants			
Food Contact Materials	Amines primaires aromatiques (aniline, 2,4-DAT et 4,4'-MDA) dans les solutions de migration aqueuses	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-8-0006
	Hexaméthylènetétramine (HMTA) et formaldéhyde (CH2O) dans les solutions de migration aqueuses	Détermination quantitative par spectrophotométrie	Méthode validée interne MOS-8-00013
	Mélamine dans les solutions de migration aqueuses	Détermination quantitative par UPLC-MS/MS	Méthode validée interne MOS-8-0007

**Portée flexible :

Le laboratoire est reconnu compétent pour réaliser des essais sur plusieurs catégories de matrices dans le domaine décrit dans la portée d'accréditation. Il est responsable de la liste détaillée des matrices qu'il analyse dans le cadre de cette accréditation.

Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre les méthodes qu'il utilise. Il est responsable de leur validation ainsi que de la gestion de leur liste détaillée. La possibilité d'adapter les méthodes n'inclut pas l'introduction de nouveaux principes de mesure.

Le laboratoire est reconnu compétent pour analyser différents pesticides(****) pour les matrices et la méthode décrites de la portée d'accréditation. Il est responsable de la gestion de la liste détaillée des pesticides qu'il analyse.

La liste des activités accréditées est disponible sur demande auprès du laboratoire.

Denrées alimentaires et aliments pour animaux			
Objets soumis à l'essai	**Caractéristiques ou propriétés mesurées**	**Principe de mesure et équipement**	**Méthodes d'essais**
(ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)		(ex. mesure manuelleou automatique)	(ex. publiées, adaptées, validées internes)
Essais en portée flexible* **			
Domaine général : LAB3 – Biologie			
Domaine technique : LAB3.1 – Biologie moléculaire - alimentaire			
Maïs Matrices brutes (semences, graines) Produits de première transformation (semoules, graines) Denrées alimentaires et aliments pour animaux	Gène de référence du maïs - HMGA	Détection et quantification PCR en temps réel	Méthode EURL-GMFF CRLCL02/04VP
	Promoteur 35S du virus de la mosaïque du chou- fleur	Détection PCR en temps réel	Méthode publiée European Food Research and Technology (2002) 215:59-64
	Terminateur NOS	Détection PCR en temps réel	Méthode validée interne MOS-5-3002
	Maïs transgéniques	Détection et quantification PCR en temps réel	Méthodes EURL-GMFF ou méthodes publiées
Soja Matrices brutes (semences, graines) Produits de première transformation (semoules, graines) Denrées alimentaires et aliments pour animaux	Gène de référence du soja – lectine Gène de référence du soja - lectine	Détection et quantification PCR en temps réel	Méthode EURL-GMFF CRLVL08/05VP corrected version 1
	Promoteur 35S du virus de la mosaïque du chou- fleur	Détection PCR en temps réel	Méthode publiée European Food Research and Technology (2002) 215:59-64
	Terminateur NOS	Détection PCR en temps réel	Méthode validée interne MOS-5-3002
	Sojas transgéniques	Détection et quantification PCR en temps réel	Méthodes EURL-GMFF ou méthodes publiées
Colza Matrices brutes (semences, graines) Denrées alimentaires et aliments pour animaux	Gène de référence du colza - cruciférine	Détection et quantification PCR en temps réel	Méthode EURL-GMFF EURL-VL-02/12 VP corrected version
	Promoteur 35S du virus de la mosaïque du chou- fleur	Détection PCR en temps réel	Méthode publiée European Food Research and Technology (2002) 215:59-64

	Terminateur NOS	Détection PCR en temps réel	Méthode validée interne MOS-5-3002
	Colzas transgéniques	Détection et quantification PCR en temps réel	Méthodes EURL-GMFF ou méthodes publiées
Souche bactérienne (flexible car besoin de pouvoir ajouter des souches en fonction des demandes de l'EFSA d'une année à l'autre)	Campylobacter, E.Coli, Staphylococcus, Salmonella	Extraction d'ADN Séquençage du génome bactérien shortreads	Méthode interne (I_NGS_GES v03)

*** Portée flexible :

Le laboratoire est reconnu compétent pour réaliser des essais sur différentes catégories de matrices, différentes propriétés mesurées, et pour adapter ou implémenter de nouvelles méthodes de PCR en temps réel dans le domaine décrit dans la portée d'accréditation. Il est responsable de la validation des méthodes et de la liste détaillée des matrices, propriétés mesurées et méthodes d'essai qu'il met en œuvre dans le cadre de cette accréditation. La possibilité d'adapter les méthodes n'inclut pas l'introduction de nouveaux principes de mesure.

La liste des événements transgéniques accrédités ainsi que les méthodes appliquées sont disponibles sur demande auprès du laboratoire.

Santé animale

Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
(ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)		(ex. mesure manuelle ou automatique)	(ex. publiées, adaptées, validées internes)
Essais en portée fixe			
Domaine général : LAB20 – Microbiologie vétérinaire			
Domaine technique : LAB20.1 – Bactériologie			
Culture	*Salmonella* spp	Classification et identification des sérotypes de salmonelles	Lignes directrices pour le sérotypage des salmonelles ISO/TR 6579-3 Schéma de Kauffmann - White
Matières fécales, organes, écouvillons de carcasses, échantillons environnementaux	*Salmonella* spp	Détection par culture Mesure manuelle	ISO 6579-1 (sauf S. Typhi et S. Paratyphi)
Matières fécales ou contenus intestinaux	*Campylobacter* sp. thermotolérant	Culture	ISO 10272-1
Souches bactériennes pures isolées à partir de produits animaliers et environnementaux	*Listeria, Salmonella, Campylobacter, E. coli*	Identification par spectrométrie de masse Maldi-ToF (Bruker), Préparation manuelle	Selon les instructions du constructeur Bruker (I_Bact_MALDI)
Matières fécales	Recherche de *E. coli* ESBL	Détection par culture	DTU (Danisch Technical University) Food, National Food Institute Protocol for selective isolation of ESBL-, AmpC- and carbapenemase-producing Escherichia coli from meat and caecal samples
Culture	Confirmation des *E. coli* ESBL	Antibiogramme	Recherche Antibiorésistance par méthode Sensititre (microdilution)

Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
Domaine technique : LAB20.4 – Virologie			
Cerveaux d'animaux	Détection de lyssavirus	FAT (immunofluorescence)	Manuel de la WOAH Chapitre Rage
Domaine technique : LAB20.3 – Parasitologie			
Viandes de porcins domestiques, de sangliers, de chevaux et d'autres espèces animales	*Trichinella* spp	Digestion d'échantillons collectifs	ISO 18743
Essais en portée flexible ****			
Domaine technique : LAB20.6 - Biologie moléculaire infectieuse			
Matrices biologiques d'origine animale	Recherche d'ADN et d'ARN	Détection PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthodes reconnues ou adaptées

**** Portée flexible :

Le laboratoire est reconnu compétent pour réaliser des essais sur plusieurs catégories de matrices et sur différentes propriétés mesurées pour le principe de mesure PCR en temps réel, dans le domaine décrit dans la portée d'accréditation. Il est responsable de la gestion de la liste détaillée des matrices, propriétés mesurées et méthodes qu'il analyse dans le cadre de cette accréditation.

La liste des activités accréditées est disponible sur demande auprès du laboratoire.

Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
Essais en portée flexible *****			
Domaine général : LAB4 - Sérologie			
Domaine technique : LAB4.1 - Sérologie infectieuse			
Sérum, sang de ruminant et de suidé Jus de viande	Recherche d'anticorps	Dosage immuno-enzymatique sur support solide par la méthode ELISA (mesure automatique)	Méthodes reconnues
Sérum	Anticorps dirigés contre la brucellose	Manuelle Détection par agglutination – test au rose Bengale	Manuel de la WOAH Chapitre Brucellose

***** Portée flexible :

Le laboratoire est reconnu compétent pour réaliser des essais sur différentes propriétés mesurées pour le principe de mesure ELISA (Dosage immuno-enzymatique), dans le domaine décrit dans la portée d'accréditation. Il est responsable de la gestion de la liste détaillée des propriétés mesurées qu'il analyse dans le cadre de cette accréditation.

La liste des activités accréditées est disponible sur demande auprès du laboratoire.