Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Certificat d'Accréditation n° 112-TEST

En application des dispositions de l'arrêté royal du 31 janvier 2006 créant BELAC, le Bureau d'Accréditation atteste avoir délivré une accréditation conformément aux exigences de la norme EN ISO/IEC 17025:2017 à:

Province de Liège

Rue Georges-Clémenceau 15

4000 Liège

Numéro d'entreprise: 0207.725.104

L'organisme a démontré posséder la compétence pour effectuer les activités réalisées dans les sites d'activités mentionnés dans la portée d'accréditation 112-TEST qui fait partie intégrante du présent certificat.

La version en vigueur de la portée d'accréditation est disponible via www.belac.be.

Ce certificat reste valable à condition que l'organisme continue de répondre aux conditions d'accréditation.

La Présidente du Bureau d'Accréditation BELAC,

Maureen LOGGHE

Version : **7**

Période de validité : **2025-09-16 - 2030-09-15**

BELAC BELAC BELAC

BELAC 6-319 R2-2025

Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Accreditatiecertificaat nr. 112-TEST

In uitvoering van de beschikkingen van het koninklijk besluit van 31 januari 2006 tot oprichting van BELAC, verklaart het Accreditatiebureau accreditatie conform de eisen van de norm EN ISO/IEC 17025:2017 te hebben verleend aan:

Province de Liège

Rue Georges-Clémenceau 15

4000 Liège

Ondernemingsnummer: 0207.725.104

De instelling heeft aangetoond bekwaamheid te bezitten voor de activiteiten uitgevoerd in de activiteitencentra zoals gespecificeerd in de accreditatiescope 112-TEST die integraal deel uitmaakt van dit certificaat.

De huidige versie van de accreditatiescope is beschikbaar op www.belac.be.

Dit certificaat blijft geldig onder voorwaarde dat de instelling blijft voldoen aan de accreditatievoorwaarden.

De Voorzitster van het Accreditatiebureau BELAC,

Maureen LOGGHE

Versie : **7**

Geldigheidsduur : **2025-09-16 - 2030-09-15**

De originele versie van dit certificaat is in het Frans.

.be

BELAC BELAC BELAC

BELAC 6-319 R2-2025

Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Accreditation Certificate No. 112-TEST

In compliance with the provisions of the Royal Decree of 31 January 2006 setting up BELAC, the Accreditation Board hereby declares to have granted accreditation conform the requirements of the standard EN ISO/IEC 17025:2017 to:

Province de Liège

Rue Georges-Clémenceau 15

4000 Liège

Enterprise number: 0207.725.104

The body demonstrated the competence to perform the activities in the activity sites, as described in the scope of accreditation 112-TEST which is an integral part of the present certificate.

The current version of the scope of accreditation is available at www.belac.be.

This certificate remains valid as long as the body continues to meet the accreditation conditions.

The Chair of the Accreditation Board BELAC,

Maureen LOGGHE

Version : **7**

Validity period : **2025-09-16 - 2030-09-15**

Original version of this certificate is in French.

.be

BELAC BELAC BELAC BELAC

BELAC 6-319 R2-2025

Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Akkreditierungszertifikat Nr. 112-TEST

Aufgrund der Bestimmungen des königlichen Erlasses vom 31. Januar 2006 zur Gründung von BELAC, bestätigt das Akkreditierungsbüro, gemäß den Vorschriften der Norm EN ISO/IEC 17025:2017, die folgende Stelle akkreditiert zu haben:

Province de Liège

Rue Georges-Clémenceau 15

4000 Liège

Unternehmensnummer: 0207.725.104

Die Stelle hat ihre Kompetenz für die in den Aktivitätszentren durchgeführten Aktivitäten gemäß dem Geltungsbereich der Akkreditierung 112-TEST, der ein integraler Bestandteil des vorliegenden Zertifikats ist, nachgewiesen.

Die aktuelle Version des Geltungsbereichs der Akkreditierung ist unter www.belac.be verfügbar.

Dieses Zertifikat bleibt unter der Bedingung gültig, dass die Stelle die Akkreditierungsanforderungen weiterhin erfüllt.

Die Vorsitzende des Akkreditierungsbüros BELAC,

Maureen LOGGHE

Fassung : **7**

Gültigkeitsdauer : **2025-09-16 - 2030-09-15**

Die Originalfassung dieses Zertifikats ist in französischer Sprache.

.be

BELAC BELAC BELAC

Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Annexe au certificat d'accréditation
Bijlage bij accreditatiecertificaat
Annex to the accreditation certificate
Beilage zur Akkreditierungszertifikat

112-TEST

EN ISO/IEC 17025:2017

Version / Versie / Version / Fassung	24
Validité / Geldigheidsperiode / Validity / Gültigkeitsdauer	2025-09-16 - 2030-09-15

Suspension partielle volontaire des activités barrées à partir du 2025-08-05

Maureen Logghe
La Présidente du Bureau d'Accréditation
Voorzitster van het Accreditatiebureau
Chair of the Accreditation Board
Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

L'accréditation est délivrée à / De accreditatie werd uitgereikt aan
The accreditation is granted to / Die akkreditierung wurde erteilt für:

Province de Liège
Rue Georges-Clémenceau 15
4000 Liège

Numéro d'entreprise / Ondernemingsnummer / Enterprise number / Unternehmensnummer:
0207.725.104

Sites d'activités / Activiteitencentra / Sites of activities / Standorte mit aktivitäten:

Laboratoire provincial Ernest Malvoz	Quai du Barbou 4 4020 Liège

Code d'essai (référence de la procédure d'essai interne, le cas échéant) ou autre identifiant unique pour l'activité	Produit/ Matrice	Caractéristique mesurée/ Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai (référence de la méthode normalisée, référence du kit, référence de la méthode dérivée ou de la méthode propre)	Principe d'essai ou de mesure/technique de mesure
PRELEVEMENTS				
IME-OPA-005	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Température sur site	Méthode propre IME-OPA-005	Sonde thermométrique
IME-OPA-046/1	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Turbidité sur site	ISO 7027-1	spectrometrie

IME-OPA-054/1 et 055/1	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Chlore libre et chlore total sur site	ISO 7393-2	Spectrométrie d'absorption moléculaire Méthode (kit)
IME-OPA-065	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Prélèvement ponctuel au robinet des eaux destinées à la consommation humaine en vue d'analyses physico-chimiques, chimiques et microbiologiques	NF EN ISO 5667-3, ISO 5667-5 NF EN ISO 19458 Arrêté royal du 14/02/2024 relatif à la qualité des eaux de consommation humaine qui sont utilisées dans les établissement alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires. Arrêté ministériel du 29/09/11 (RW) relatif à l'échantillonnage de métaux et aux mesures concernant les raccordements en Pb dans l'eau de distribution	

CHIMIE				
physico-chimie : inorganique				
IME-OPA-008	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Conductivité	NF EN 27888 ISO 7888	potentiometrie/sonde
IME-OPA-011	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Nitrites	Analyse de l'eau - RODIER - 7ème édition - p. 166 (1992)	Spectrométrie d'absorption moléculaire
IME-OPA-014	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Indice permanganate	NF EN ISO 8467	titrimetrie /KMnO4
IME-OPA-016	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	pH	NF EN ISO 10523	potentiometrie/sonde

IME-OPA-021/1	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Chlorures, nitrates, nitrites, sulfates, phosphates, fluorures, bromures	Dérivé de ISO 10304-1	Chromatographie ionique équipé de détecteurs UV/Vis, ampérométrique et conductimétrique
IME-OPA-021/1	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Chlorates	Dérivé de ISO 10304-4	Chromatographie ionique équipé de détecteurs UV/Vis, ampérométrique et conductimétrique
IME-OPA-021/1	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Chlorites	Dérivé de ISO 10304-4	Chromatographie ionique équipé de détecteurs UV/Vis, ampérométrique et conductimétrique
IME-OPA-021/1	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Bromates	Dérivé de ISO 11206	Chromatographie ionique équipé de détecteurs UV/Vis, ampérométrique et conductimétrique
IME-OPA-026	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Alcalinité	NF EN ISO 9963-1	potentiometrie/sonde
IME-OPA-027	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Dureté	NBN 304(-04-05-06)	titrimetrie

IME-OPA-030	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Oxygène dissous par capteur FDO	NF ISO 17289	potentiometrie/sonde
IME-OPA-045	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Résidu sec à 105 °C et 180 °C	NF T 90-029	gravimetrie
IME-OPA-046	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Turbidité	ISO 7027-1	spectrometrie
IME-OPA-049	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Couleur	NF EN ISO 7887 - méthode C	spectrometrie

IME-OPA-054	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Chlore libre et chlore total	ISO 7393-2	Spectrométrie d'absorption moléculaire Méthode (kit)
IME-OPA-056	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Ammonium	Dérivé de Standard Methods for Examination of Water and Waste Water 4500 NH3 - F	Spectrométrie d'absorption moléculaire Méthode (kit)
IME-OPA-080	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Si total	Dérivé de Standard Methods 4500-SiO2 - D	Spectrométrie d'absorption moléculaire Méthode (kit)
IME-OPA-086	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Cyanures libres et cyanures totaux	Dérivé de NF T90-107	Chromatographie ionique équipé de détecteurs UV/Vis, ampérométrique et conductimétrique

chimie minérale				
IME-OPA-301/2	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Dosage de : Al, Sb, As, Be, Cd, Cr, Co, Cu, Fe, Pb, Mn, Ni, Ag, Ti, Tl, Zn, Li, B, V, Sr, Mo, Sn, Te, Ba, P, Se, U , Na, Ca, K et Mg	Dérivé de ISO 17294-2	Spectrométrie ICP/MS
IME-OPA-302/2	Eaux qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Arsenic, sélenium, fer, cuivre, plomb, nickel, manganèse, aluminium	Dérivé de ISO 15586	Spectrométrie GFAAS
IME-OPA-304		Mercure	Dérivé de ISO 12846	Spectrométrie FIMS
IME-OPA-309		Sodium et potassium	Dérivé de ISO 9964/1 et 2	Spectrométrie FAAS
IME-OPA-310		Calcium et magnésium	Dérivé de NF EN ISO 7980	Spectrométrie FAAS
IME-OPA-341	Terres	Dosage du Mercure Prétraitement et matière sèche sous traitée	Dérivé de ISO 12846 et ISO 54321	Spectrométrie FIMS

MICROBIOLOGIE				
IME-OPA-800	Tous types d'eaux et en particulier les eaux destinées à la consommation humaine y compris les eaux en récipients fermés et les eaux minérales naturelles	Dénombrement des microorganismes revivifiables	NF EN ISO 6222	Comptage des colonies Ensemencement en profondeur
IME-OPA-802-1	Eaux à faible teneur en bactéries (< 100 colonies totales sur gélose chromogène de dénombrement des coliformes). Eau potable ou Eau propre sortant de stations de production d'eau potable.	Dénombrement des *Escherichia coli* et des bactéries coliformes	ISO 9308-1	Filtration sur membrane
IME-OPA-802-2	Eaux de consommation humaine à faible teneur en MES, traitée ou non	Dénombrement des *Escherichia coli* et des coliformes totaux	BRD 07/20-03/11	Filtration sur membrane
IME-OPA-804	Eaux destinées à la consommation humaine et autres types d'eaux présentant une faible flore ou des matières en suspension interférentes	Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2	Filtration sur membrane
IME-OPA-806	Eaux filtrables	Dénombrement des staphylocoques pathogènes (coagulase postifs)	NF T 90-412	Filtration sur membrane

IME-OPA-810	Eaux de consommation humaine	Dénombrement des *Clostridium perfringens*	ISO 14189	Filtration sur membrane
IME-OPA-807	Eaux embouteillées et eaux présentant une faible flore interférente	Détection et Dénombrement de *Pseudomonas aeruginosa*	ISO 16266	Filtration sur membrane
IME-OPA-750	Produits destinés à la consommation humaine	Dénombrement des micro-organismes à 30° C	ISO 4833-1	Comptage des colonies Ensemencement en profondeur
IME-OPA-756		Dénombrement des coliformes	ISO 4832 – 30°C	Comptage des colonies Ensemencement en profondeur
IME-OPA-757		Dénombrement des coliformes thermotolérants	NF V 08-060	Comptage des colonies obtenues à 44°C Ensemencement en profondeur
IME-OPA-758	Produits destinés à la consommation humaine	Dénombrement *Escherichia coli b-glucuronidase* positive à 44°C	AFNOR BRD-07/01-07/93	Comptage des colonies Ensemencement en profondeur

~~IME-OPA-759~~	~~Produits destinés à la consommation humaine~~	~~Recherche et Dénombrement des *Enterobacteriaceae* à 30°C~~	~~NF EN ISO 21528-2~~	~~Comptage des colonies Ensemencement en profondeur~~
~~IME-OPA-760~~		~~Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus* et autres espèces)~~	~~ISO 6888-2~~	~~Comptage des colonies Ensemencement en profondeur~~
~~IME-OPA-763~~	~~Produits destinés à la consommation humaine~~	~~Dénombrement des *Clostridium perfringens* -- Technique par comptage des colonies~~	~~ISO 15213-2~~	~~Comptage des colonies Ensemencement en profondeur~~
~~IME-OPA-764~~	~~Produits destinés à la consommation humaine~~	~~Recherche de *Salmonella spp.*~~	~~AFNOR BRD 07/11 - 12/05 (Protocole court)~~	~~Recherche de la présence de la bactérie.~~
~~IME-OPA-765/1~~	~~Produits destinés à la consommation humaine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,95~~	~~Dénombrement des levures et moisissures: partie 1 -- Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0,95~~	~~ISO 21527-1~~	~~Comptage des colonies. Ensemencement en surface.~~

~~IME-OPA-768~~	~~Produits destinés à la consommation humaine~~	~~Dénombrement de *Listeria monocytogenes*~~	~~AFNOR - BRD - 07/5 - 09/01~~	~~Comptage des colonies. Ensemencement en surface.~~
~~IME-OPA-769~~	~~Produits destinés à la consommation humaine~~	~~Recherche de *Listeria monocytogenes*~~	~~AFNOR - BRD - 07/04 - 09/98~~	~~Recherche de la présence de la bactérie.~~
~~IME-OPA-772~~	~~Produits destinés à la consommation humaine~~	~~Dénombrement de *Bacillus cereus* présomptifs~~	~~ISO 7932~~	~~Comptage des colonies à 30°C. Ensemencement en surface.~~
METROLOGIE				
IME-OPG-006	Enceintes thermostatiques: Etuve, réfrigérateur, chambre froide,	Caractérisation et vérification des enceintes thermostatiques (température) pour des volumes inférieurs à 2m³ et pour des volumes supérieurs à 2 m³ et inférieurs ou égaux à 20 m³	FD X 15140	Sondes thermométriques