

Contacts :

Stéphanie SAMMARTANO
Ingénieure certification Senior
stephanie.sammartano@afnor.org
Tél : +33 (0)1 41 62 62 39

Jérôme FAYOL
Chargé de clientèle
jerome.fayol@afnor.org
Tél : +33 (0)1 41 62 60 63

Réf. : SSO/JFY/NF102/Clients/bioMérieux/
Avis BT_Gélose CFA_2018-05-17_(R2).docx

Objet : Marque NF VALIDATION

bioMérieux
Monsieur Jean-Louis PITTET
Chemin de l'Orme
69280 MARCY L'ETOILE

La Plaine Saint-Denis, le 17 mai 2018

Monsieur,

Comme suite à l'avis positif exprimé le 17 mai 2018 par le Bureau Technique de la marque NF VALIDATION (NF102), dans son application à l'agroalimentaire, j'ai l'honneur de vous annoncer que le **droit d'usage de la marque NF VALIDATION est reconduit** pour la méthode alternative suivante :

Gélose CampyFood (CFA)

Certifiée sous le N° BIO 12/30-05/10, avec pour fin de validité le 21-mai-2022

La méthode alternative est validée pour la détection des *Campylobacter* spp. les viandes crues, les produits à base de viande et les échantillons de l'environnement de production, par comparaison à la méthode de référence NF EN ISO 10272-1 (2017) et selon le protocole de validation NF EN ISO 16140-2 (2016).

Un courrier complet de conclusions mentionnant d'éventuelles réserves prononcées par le Bureau Technique, vous sera prochainement adressé. Le cas échéant, celles-ci devront être prises en compte sans délai.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, mes salutations distinguées.



Directeur Général
Franck LEBEUGLE





Certificat

Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat N° : **BIO 12/30-05/10**

Décision d'extension du : **18-03-2016**

Fin de validité : **21-05-2018**

La société :

bioMérieux

Chemin de l'Orme

69280 Marcy l'Etoile - France

Est autorisée à apposer la marque NF VALIDATION en application des règles générales de la marque NF VALIDATION et des règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire) pour la méthode alternative d'analyse ci-dessous :

Gélose CampyFood (CFA)

Validée pour la recherche des *Campylobacter* spp.

Référence(s) de notice
technique

Réf. 43 471 - 13250 version I

Cette décision atteste que la méthode alternative d'analyse est certifiée conforme aux normes citées en page 2/2 et aux exigences supplémentaires après évaluation par AFNOR Certification, tel que spécifié dans le référentiel de certification. Les **caractéristiques certifiées essentielles** sont les « performances analytiques » (sensibilité, niveau de détection relatif...), reportées dans le rapport de synthèse de l'étude de validation, consultable sur le site dédié à la certification <http://nf-validation.afnor.org/en>.

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur (précédente édition datée du 14-09-2016). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **21 mai 2018**. Il est soumis aux résultats des contrôles périodiques effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF VALIDATION et aux règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire).



Directeur Général
Franck LEBEUGLE

Edition du 13/06/2017

Page 1/2



Certificat

Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat N° : **BIO 12/30-05/10**

Décision d'extension du : **18-03-2016**

Fin de validité : **21-05-2018**

La méthode alternative d'analyse :

Gélose CampyFood (CFA)

Validée pour la recherche des *Campylobacter* spp.

Fabriquée sur le site :

bioMérieux
Zone d'activités des Lilas - BP 10
5, rue des aqueducs
69290 Craponne - France

A été certifiée selon les référentiels et pour le domaine d'application précisés ci-après :

Protocole de validation	NF EN ISO 16140 (Octobre 2003) : Microbiologie des aliments. Protocole pour la validation des méthodes alternatives.
Méthode(s) de référence	NF EN ISO 10272-1 (Avril 2006) : Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des <i>Campylobacter</i> spp. - Partie 1 : méthode de recherche.
Domaine d'application	Produits carnés et échantillons d'environnement de production.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le champ d'application inclut l'utilisation de l'instrument VITEK MS associé au logiciel VITEK MS versions 3.1 et 3.2.

Il est souhaitable d'adresser à AFNOR Certification toute réclamation concernant les performances de la méthode validée.

Le rapport de synthèse de l'étude de validation est consultable sur le site <http://nf-validation.afnor.org/>.

