



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **BIO 12/30-05/10**

Décision de reconduction du : **02-02-2022**

Fin de validité : **21-05-2026**

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 détection des *Campylobacter* spp.

Référence(s) de notice  
technique

Réf. 43471 – 13250 version **J**

Réf. 43471 - 045503 version **03**

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/>.

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur (précédente édition datée du 29-11-2018). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **21 mai 2026**. 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  
Julien NIZRI



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse  
NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **BIO 12/30-05/10**  
Décision de reconduction du : **02-02-2022**  
Fin de validité : **21-05-2026**

La méthode alternative d'analyse :

## Gélose CampyFood (CFA)

Validée pour la détection 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	<b>NF EN ISO 16140-2</b> (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode de référence	<b>NF EN ISO 10272-1</b> (Juillet 2017) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp. - Partie 1 : méthode de recherche
Domaine d'application	Les viandes crues, les produits à base de viande et les échantillons de l'environnement de production industrielle.
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 version 3.2 et les versions antérieures.

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/>.