

Contacts:

Stéphanie SAMMARTANO
Ingénieure certification
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/Bio-RAD/
Avis BT_iQ-Check Salmonella II_2016-03-17_R3

Objet : Marque NF VALIDATION

BIO-RAD
Monsieur Yannick BICHOT
3, Boulevard Raymond Poincaré
92430 MARNES LA COQUETTE

La Plaine Saint-Denis, le 17 mars 2016

Monsieur,

Comme suite à l'avis positif exprimé le 17 mars 2016 par le Bureau Technique « Microbiologie agroalimentaire » de la marque NF VALIDATION (NF102), j'ai l'honneur de vous annoncer que le **droit d'usage de la marque NF VALIDATION est reconduit** pour la méthode d'analyse suivante :

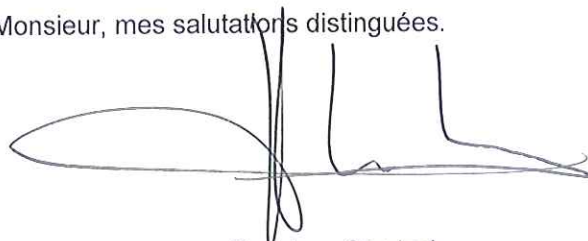
iQ-Check *Salmonella* II

Certifiée sous le certificat N° BRD 07/06-07/04, avec pour fin de validité le 01-juillet-2020

La méthode alternative est validée selon le protocole de validation NF EN ISO 16140 (2003) pour la recherche des *Salmonella* spp. dans tous les produits d'alimentation humaine et animale, et les échantillons de l'environnement de production par comparaison à la méthode de référence NF EN ISO 6579 (2002) et son amendement A1 (2007); et dans les matières fécales des animaux et les échantillons d'environnement de production primaire par comparaison à la méthode de référence NF U47-100 (2007).

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





Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **BRD 07/06-07/04**

Décision d'extension du : **03-10-2013**

Fin de validité : **01-07-2016**

La société :

BIO-RAD

3 Boulevard Raymond Poincaré
92430 Marnes La Coquette - 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 :

iQ-Check[®] Salmonella II

Validée pour la recherche des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice
technique

Réf. 357-8123 – 808463 Rev. G

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 11-12-2012). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **1^{er} juillet 2016**. 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 13-05-2015

Page 1/2



Certificat

Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat N° : **BRD 07/06-07/04**

Décision d'extension du : **03-10-2013**

Fin de validité : **01-07-2016**

La méthode alternative d'analyse :

iQ-Check[®] Salmonella II

Validée pour la recherche des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

BIO-RAD Laboratories, Inc
2000 Alfred Nobel Drive
California 94547 Hercules – Etats-Unis

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 6579 (Décembre 2002) : Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp. NF EN ISO 6579/A1 (Octobre 2007) : Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche de <i>Salmonella</i> spp – Amendement 1 : annexe D : recherche de <i>Salmonella</i> spp dans les matières fécales des animaux et dans les échantillons environnementaux au stade de la production primaire. NF U47-100 (Juillet 2007) : Méthodes d'analyse en santé animale. Recherche par l'isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles dans l'environnement des productions animales.
Domaine d'application	Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production ; Matières fécales des animaux et échantillons d'environnement de production primaire.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Sont inclus les thermocycleurs et logiciels reportés dans la notice technique du fabricant.

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/>.