



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **UNI 03/08-11/13**

Décision de reconduction du : **06-10-2021**

Fin de validité : **04-11-2025**

La société :

**OXOID Ltd**  
**Thermo Fisher Scientific**  
Wake Road, Basingstoke  
Hampshire RG24 8PW  
ENGLAND

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 :

## Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay

Validée pour la détection des *Listeria monocytogenes*

Référence(s) de notice  
technique

**MAN0017807 Revision D.0**

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. Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **04 Novembre 2025**. 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

Edition du 25/01/2022

Page 1/2



La méthode alternative d'analyse :

## Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay

Validée pour la détection des *Listeria monocytogenes*

Fabriquée sur le site :

**Thermo Fisher Scientific Oy**  
(Microbiology Vantaa)  
Ratastie 2, PO BOX 100  
Vantaa, FI-01621, FINLAND

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 11290-1</b> (Juillet 2017) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. - Partie 1 : méthode de recherche
Domaine d'application	Tous les produits d'alimentation humaine (par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments) et dans les échantillons d'environnement de production industrielle (instruments 7500 Fast et QS5) ; dans les produits carnés, le lait et les produits laitiers, les fruits de mer et les produits de pêche, les légumes et les échantillons d'environnement de production industrielle (instrument PikoReal PCR).
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Non applicable.

*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/>.