VALIDATION DES METHODES ALTERNATIVES D'ANALYSE - APPLICATION A L'AGROALIMENTAIRE (NF102)

VALIDATION OF ALTERNATIVE ANALYSIS METHODS - APPLICATION TO FOODSTUFFS (NF102)

Liste des méthodes certifiées NF VALIDATION

List of methods certified NF VALIDATION

Date de validité de la liste / *List valid on :* 7-Juillet-2023/ 7th-July-2023

Annule et remplace la version précédente

Supersedes former version

Les certificats de validation et rapports de synthèse correspondant à ces méthodes sont disponibles auprès d'AFNOR Certification

Validation certificates and summaries of study reports for certified methods are available by applying to AFNOR Certification

http://nf-validation.afnor.org – *http://nf-validation.afnor.org/en*

AFNOR Certification est accrédité pour les certifications de produits industriels et services (accréditation Cofrac n°5-0030, portée disponible sur *www.cofrac.fr*)

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Health Care
601 22nd Avenue South
P.O. Box 5227 Brookings SD

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/01-09/89	TEST 3M™ PETRIFILM™ FLORE TOTALE *3M™ PETRIFILM™ AEROBIC COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DE LA FLORE AEROBIE MESOPHILE *ENUMERATION OF MESOPHILIC AEROBIC FLORA*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND INDUSTRIAL ENVIRONMENTAL SAMPLES*	29.09.1989 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.09.1993 10.09.1997 13.12.2001 14.06.2005 03.07.2009 05.07.2013 02.10.2017 20.07.2021 EXTENSION: 27.09.2007 06.02.2015	10.09.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Wroclaw
ul. Kowalska 143
51-424 Wrocław
POLAND

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/02-09/89 A	TEST 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES *3M™ PETRIFILM™ COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES ET NON GAZOGENES) *ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS (READING ALL COLONIES)*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE SAUF COQUILLAGES CRUS, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT SHELL-FISH, PET FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	29.09.1989 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.09.1993 09.06.1998 16.05.2002 16.06.2006 01.04.2010 21.03.2014 17.05.2018 08.06.2022 EXTENSION: 06.02.2015	09.06.2026
3M 01/02-09/89 B	TEST 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES *3M™ PETRIFILM™ COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES) *ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS (READING GAS PRODUCING COLIFORMS COLONIES)*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE SAUF COQUILLAGES CRUS ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT SHELL-FISH	29.09.1989 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.09.1993 09.06.1998 16.05.2002 08.12.2005 01.04.2010 21.03.2014 17.05.2018 08.06.2022	09.06.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Wroclaw
ul. Kowalska 143
51-424 Wrocław
POLAND

3M 01/02-09/89 C	TEST 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES *3M™ PETRIFILM™ COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES THERMOTOLERANTS (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES ET NON GAZOGENES) *ENUMERATION OF THERMOTOLERANT COLIFORMS (READING ALL COLONIES)*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	29.09.1989 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.09.1993 09.06.1998 16.05.2002 16.06.2006 01.04.2010 21.03.2014 17.05.2018 08.06.2022	09.06.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Health Care
PO BOX 227
SOUTH DAKOTA 57006
BROOKINGS, USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/05-03/97A	TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORMES *3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT RAPIDE DES COLIFORMES EN 14H *ENUMERATION OF COLIFORMS - READING AFTER 14 H*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	18.03.1997 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 13.12.2001 19.09.2005 28.11.2008 31.01.2013 01.07.2016 05.11.2021	18.03.2025
3M 01/05-03/97B	TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORMES *3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX EN 24H *ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS - READING AFTER 24 HOURS*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	18.03.1997 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 13.12.2001 19.09.2005 28.11.2008 31.01.2013 01.07.2016 05.11.2021	18.03.2025
3M 01/05-03/97C	TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORMES *3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES GAZOGENES EN 24 H *ENUMERATION OF GAS PRODUCING COLONIES - READING AFTER 24 HOURS*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, SAUF PRODUITS DE CHARCUTERIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT PROCESSED PORK PRODUCTS*	18.03.1997 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 13.12.2001 04.05.2006 28.11.2008 31.01.2013 01.07.2016 05.11.2021	18.03.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Health Care
PO BOX 227
SOUTH DAKOTA 57006
BROOKINGS, USA

Ou
Or

3M Wroclaw
ul. Kowalska 143
51-424 Wrocław
POLAND

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/06-09/97	TEST 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE *3M™ PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES *ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEEDING AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	10.09.1997 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 13.12.2001 14.06.2005 03.07.2009 04.07.2013 02.10.2017 29.06.2021 EXTENSION: 01.04.2010 06.02.2015	10.09.2025
3M 01/07-03/99	TEST 3M™ PETRIFILM™ HAUTE SENSIBILITE COLIFORMES *3M™ PETRIFILM™ HIGH-SENSITIVITY COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES) *ENUMERATION OF GAS PRODUCING COLIFORMS (READING AFTER 24 HOURS)*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	23.03.1999 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.04.2003 24.05.2007 03.02.2011 27.11.2014 31.01.2019	23.03.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Wroclaw
ul. Kowalska 143
51-424 Wrocław
POLAND

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/08-06/01	TEST 3M™ PETRIFILM™ SELECT'E. COLI *3M™ PETRIFILM™ SELECT E.COLI COUNT PLATE*	DDENOMBREMENT DES *E. COLI* *ENUMERATION OF E. COLI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	14.06.2001 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.04.2005 18.05.2009 23.05.2013 01.07.2016 06.10.2021 EXTENSION : 06.02.2015	14.06.2025
3M 01/09-04/03 A	TEST 3M™ PETRIFILM™ STAPH EXPRESS 3M™ PETRIFILM™ *STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM*	DENOMBREMENT DES *STAPHYLOCOCCI* A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD*	02.04.2003 RECONDUCTION/RENEWAL: 29.03.2007 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019	02.04.2023
3M 01/09-04/03 B	TEST 3M™ PETRIFILM™ STAPH EXPRESS 3M™ PETRIFILM™ *STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM*	DENOMBREMENT DES *STAPHYLOCOCCI* A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD*	27.09.2007 RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019	02.04.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Health Care
PO BOX 227
SOUTH DAKOTA 57006
BROOKINGS, USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/13-07/14	TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPIDE LEVURES ET MOISISSURES *3M™ PETRIFILM™ RAPID YEAST AND MOLD PLATE*	DENOMBREMENT DES LEVURES ET MOISISSURES *ENUMERATION OF YEAST AND MOLD*	**TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE (ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ANIMAUX D'ELEVAGE) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION* **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	03.07.2014 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2018 25.05.2022	03.07.2026
3M 01/17-11/16	TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPIDE FLORE TOTALE *3M™ PETRIFILM™ RAPID AEROBIC COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DE LA FLORE AEROBIE MESOPHILE *ENUMERATION OF MESOPHILIC AEROBIC FLORA*	*POUDRES DE LAIT ET PRODUITS LAITIERS* *MILK POWDERS AND DAIRY PRODUCTS*	25.11.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 12.11.2020	25.11.2024
3M 01/19-11/17	TEST 3M™ PETRIFILM™ POUR LE DENOMBREMENT DES BACTERIES LACTIQUES *3M™ PETRIFILM™ LACTIC ACID BACTERIA COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES BACTERIES LACTIQUES MESOPHILES *ENUMERATION OF MESOPHILIC AEROBIC FLORA*	**TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (A L'EXCLUSION DES YAOURTS) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION* **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCLUDING YOGHURTS) AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	23.11.2017 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 05.11.2021	23.11.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Columbia Plant
5400 Paris Road
COLUMBIA
65202, MISSOURI, USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/14-05/16	TEST 3M™ DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE 2 - *LISTERIA* *3M™ MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - LISTERIA*	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	18.05.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 30.04.2020	18.05.2024
3M 01/15-09/16	TEST 3M™ DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE 2 - *LISTERIA MONOCYTOGENES* *3M™ MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	30.09.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2020	30.09.2024
3M 01/16-11/16	TEST 3M™ DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE 2 - *SALMONELLA* *3M™ MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIEL ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT PRIMAIRE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS ,PET FOOD AND ANIMAL FEED AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND PRIMARY PRODUCTION SAMPLES*	25.11.2016 EXTENSION: 22.03.2019 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.10.2020	25.11.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Neogen Europe Ltd
Auchincruive House, Auchincruive
Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :
Site of production :

3M Columbia Plant
5400 Paris Road
COLUMBIA
65202, MISSOURI, USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
3M 01/18-05/17	TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - *E. COLI O157 (INCLUANT H7)* *3M™ MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - E. COLI O157 (INCLUDING H7)*	DÉTECTION DES *E. COLI* O157 *DETECTION OF E. COLI O157*	VIANDES CRUE DE BŒUF, PRODUITS LAITIERS CRUS, FRUITS ET VEGETAUX CRUS *RAW BEEF MEAT, RAW DAIRY PRODUCTS, RAW FRUITS AND VEGETABLES*	18.05.2017 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.04.2021	18.05.2025
3M 01/20-03/18	TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - *CRONOBACTER* *3M™ MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - CRONOBACTER*	DÉTECTION DES *CRONOBACTER* SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER*	POUDRES DE LAITS INFANTILES ET CEREALES INFANTILES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES, LES MATIERES PREMIERES, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *POWDERED INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS, RAW MATERIALS, AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	22.03.2018 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.02.2022	22.03.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production : *Company holder of the certification and site of production :*	**MilliporeSigma** 12822 SE 32nd Street Bellevue 98005 WA, USA	Représentée en Europe par : *Represented in Europe by :*	**Millipore S.A.S part of Merck Group** 39 Route Industrielle de la Hardt CS n°49222 67129 Molsheim Cedex - France

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
TRA 02/06-11/95	TRANSIA PLATE *LISTERIA*	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP *DETECTION OF LISTERIA SPP*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	21.11.1995 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 11.02.2000 11.12.2003 04.12.2007 06.10.2011 06.07.2015 30.01.2020	21.11.2023
TRA 02/08-03/01	TRANSIA PLATE *SALMONELLA GOLD*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	23.03.2001 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.02.2005 02.07.2009 29.11.2012 25.01.2017 EXTENSION: 12.05.2011 18.03.2016	03.02.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production : *Company holder of the certification and site of production :*	**Millipore S.A.S part of Merck Group** 12822 SE 32nd Street Bellevue 98005 WA, USA	Représentée en Europe par : *Represented in Europe by :*	**Millipore S.A.S part of Merck Group** 39 Route Industrielle de la Hardt CS n°49222 67129 Molsheim Cedex - France

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
TRA 02/11-03/08	TRANSIA PLATE *LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	27.03.2008 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.12.2011 18.03.2016 02.07.2020	27.03.2024
TRA 02/12-01/09	ASSURANCE GDS *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (EXCEPTE LES GRAINES GERMEES), ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCEPT SPROUTS), PET FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	26.01.2009 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.11.2012 25.01.2018 01.10.2020 EXTENSION: 02.07.2018 03.05.2021	26.01.2025
TRA 02/13-04-22	ASSURANCE ® GDS MPX FOR TOP 7 STEC, MPX ID FOR TOP STEC ET EHEC ID FOR *E. COLI* O157:H7	DÉTECTION DES *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTEUR DE SHIGA-TOXINE (STEC) *DETECTION OF SHIGA-TOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)*	VIANDES DE BŒUF CRUES (A L'EXCLUSION DE LA VIANDE ASSAISONNEE), LAITS CRUS ET PRODUITS LAITIERS *RAW BEEF MEAT (EXCLUDING SEASONED MEAT), RAW MILK AND DAIRY PRODUCTS*	08.04.2022	08.04.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production :
Company holder of the certification and site of production :

OXOID Ltd
Thermo Fisher Scientific
Wade Road
Basingstoke
Hampshire RG24 8PW
ENGLAND

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
UNI 03/04-04/05	LISTERIA PRECIS™	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	08.04.2005 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 24.09.2009 31.01.2013 24.03.2017 08.04.2021 EXTENSION: 15.09.2006 29.03.2007 06.10.2022	08.04.2025
UNI 03/05-09/06	LISTERIA PRECIS™	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	15.09.2006 EXTENSION: 29.03.2007 06.10.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2010 03.07.2014 03.12.2018 15.06.2022	15.09.2026
UNI 03/06-12/07	SALMONELLA PRECIS™	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	04.12.2007 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.10.2011 06.07.2015 30.01.2020 EXTENSION: 01.10.2020	04.12.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification *Company holder of the certification :*	**OXOID Ltd** **Thermo Fisher Scientific** Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW - ENGLAND	Site de production: *Site of production :*	**Thermo Fisher Scientific Oy** (Microbiology Vantaa) Ratastie 2, PO BOX 100, VANTAA FI-01621, FINLAND

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
UNI 03/07-11/13	THERMO SCIENTIFIC SURETECT *SALMONELLA* SPECIES PCR ASSAY	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	04.11.2013 EXTENSION: 30.01.2014 21.03.2014 30.06.2016 24.03.2017 03.12.2018 16.05.2019 02.07/2020 01.10.2020 06.10.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 22.03.2018 06.10.2021	04.11.2025
UNI 03/08-11/13	THERMO SCIENTIFIC SURETECT *LISTERIA MONOCYTOGENES* PCR ASSAY	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE, PRODUITS CARNES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS, FRUITS DE MER ET PRODUITS DE PECHE ET LEGUMES **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES, MEAT PRODUCTS, MILK AND DAIRY PRODUCTS, SAEFOOD AND FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES*	04.11.2013 EXTENSION: 21.03.2014 17.03.2016 30.06.2016 05.10.2018 31.01.2019 02.07.2020 06.10.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 22.11.2017 06.10.2021	04.11.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification *Company holder of the certification :*	**OXOID Ltd** **Thermo Fisher Scientific** Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW ENGLAND	Site de production: *Site of production :*	**Thermo Fisher Scientific Oy** (Microbiology Vantaa) Ratastie 2, PO BOX 100, VANTAA FI-01621, FINLAND

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
UNI 03/09-11/13	THERMO SCIENTIFIC SURETECT *LISTERIA* SPP PCR ASSAY	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA* SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS CARNES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS, FRUITS DE MER ET PRODUITS DE PECHE, LEGUMES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES, MEAT PRODUCTS, MILK AND DAIRY PRODUCTS, SAEFOOD AND FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES*	28.11.2013 EXTENSION: 21.03.2014 03.07.2014 30.06.2016 05.10.2018 31.01.2019 02.07.2020 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 17.05.2018 06.10.2021	28.11.2025
UNI 03/10-03/15	THERMO SCIENTIFIC SURETECT *ESCHERICHIA COLI* O157:H7 PCR ASSAY	DÉTECTION DES *ESCHERICHIA COLI* O157: H7 *DETECTION OF ESCHERICHIA COLI O157: H7*	VIANDES CRUES DE BŒUF *RAW BEEF MEATS*	26.03.2015 EXTENSION: 06.07.2015 28.01.2016 02.07.2020 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2019 24.02.2023	26.03.2027
UNI 03/11-12/15	THERMO SCIENTIFIC SURETECT *CRONOBACTER* SPECIES PCR ASSAY	DÉTECTION DES *CRONOBACTER* SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER SPP.*	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *INFANT FORMULA AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	03.12.2015 EXTENSION: 30.06.2016 03.12.2018 02.07.2020 09.11.2021 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 22.03.2018	03.12.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification *Company holder of the certification :*	**OXOID Ltd** **Thermo Fisher Scientific** Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW ENGLAND	Site de production: *Site of production :*	**Thermo Fisher Scientific Oy** (Microbiology Vantaa) Ratastie 2, PO BOX 100, VANTAA FI-01621, FINLAND

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
UNI 03/12-01/18	THERMO SCIENTIFIC RAPIDFINDER *SALMONELLA* SPECIES, TYPHIMURIUM AND ENTERITIDIS MULTIPLEX PCR KIT	DETECTION DES *SALMONELLA* SPP., *S.* TYPHIMURIUM ET *S.* ENTERITIDIS *DETECTION OF SALMONELLA SPP., S. TYPHIMURIUM AND S. ENTERITIDIS*	"VIANDES CRUES DE PORC ET DE VOLAILLE", "PRODUITS A BASE DE VIANDES DE PORC OU DE VOLAILLE PRETS-A-RECHAUFFER, PRETS-A-CONSOMMER" ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE ET DE PRODUCTION PRIMAIRE *"RAW PORK AND POULTRY MEATS", "READY-TO-EAT AND READY TO-REHEAT PORK AND POULTRY MEATS" AND INDUSTRIAL AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	25.01.2018 EXTENSION: 17.05.2018 03.12.2018 02.07.2020	25.01.2022
UNI 03/13-10/20	THERMO SCIENTIFIC™ SURETECT™ STEC SCREENING PCR ASSAY AND THERMO SCIENTIFIC™ SURETECT™ STEC IDENTIFICATION PCR ASSAY	DETECTION DES ESCHERICHIA COLI PRODUISANT DE LA SHIGA-TOXINE (STEC) *DETECTION OF SHIGA-TOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)*	VIANDES CRUES (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES), PRODUITS LAITIERS ET VEGETAUX *RAW MEATS (EXCLUDING POULTRY MEATS), DAIRY PRODUCTS AND VEGETABLES*	09.11.2020	09.11.2024
UNI 03/14-06/22	OXOID™ *LISTERIA* PRECIS™ (DETECTION *LISTERIA* SPECIES)	DETECTION DES *LISTERIA* SPECIES DETECTION OF *LISTERIA* SPECIES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVRIONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	16.06.2022 EXTENSION: 06.10.2022	16.06.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Hygiena
941 Avenida Acaso
Camarillo, CA 93012
USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Hygiena International Ltd.
Unit E, Regal Way
Watford
Hertfordshire, WD24 4YJ
UNITED KINGDOM

Site de production:
Site of production :

Hygiena
930 Flynn Road
Camarillo, CA 93012
USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
QUA 18/03-11/02	BAX SYSTEM PCR ASSAY *SALMONELLA SPP.* (AUTOMATISÉ / *AUTOMATISED*) FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	28.11.2002 EXTENSION: 30.06.2008 27.11.2008 18.05.2009 24.03.2011 22.03.2012 28.01.2016 26.01.2018 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 23.10.2006 24.09.2010 27.11.2014 05.10.2018 07.10.2022	28.11.2026
QUA 18/04-03/08	BAX SYSTEM PCR ASSAY *E. COLI* O157:H7 MP FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DETECTION DES *E. COLI* O157 : H7 *DETECTION OF E. COLI O157: H7*	"VIANDES CRUES DE BŒUF", "LAIT CRU", "FRUITS ET VEGETAUX", "PRODUITS PRETS-A-CONSOMMER ET PRETS-A-RECHAUFFER, VIANDES CRUES DE PORC, D'OVIN ET DE POULET" *"RAW BEEF MEATS"," RAW MILK", "FRUITS AND VEGETABLES", "READY-TO-EAT AND READY-TO-REHEAT DISHES, RAW PORK, OVINE AND CHICKEN MEATS"*	28.03.2008 EXTENSION: 28.01.2016 26.01.2018 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.02.2012 18.03.2016 28.11.2019	28.03.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Hygiena
941 Avenida Acaso
Camarillo, CA 93012
USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Hygiena International Ltd.
Unit E, Regal Way
Watford
Hertfordshire, WD24 4YJ
UNITED KINGDOM

Site de production:
Site of production :

Hygiena
930 Flynn Road
Camarillo, CA 93012
USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
QUA 18/05-07/08	BAX SYSTEM PCR ASSAY *LISTERIA MONOCYTOGENES* 24E (AUTOMATISÉ / *AUTOMATISED*) FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	01.07.2008 EXTENSION: 26.01.2009 12.05.2011 03.10.2017 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2012 18.03.2016 30.04.2020	01.07.2024
QUA 18/06-07/08	BAX SYSTEM PCR ASSAY GENUS *LISTERIA* 24E (AUTOMATISÉ / *AUTOMATISED*) FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DETECTION DES *LISTERIA* SPP. (A L'EXCLUSION DES *LISTERIA GRAYI*) *DETECTION OF LISTERIA SPP. (EXCEPT LISTERIA GRAYI)*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	01.07.2008 EXTENSION: 26.01.2009 12.05.2011 03.10.2017 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2012 18.03.2016 30.04.2020	01.07.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Hygiena
941 Avenida Acaso
Camarillo, CA 93012
USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Hygiena International Ltd.
Unit E, Regal Way
Watford
Hertfordshire, WD24 4YJ
UNITED KINGDOM

Site de production:
Site of production :

Hygiena
930 Flynn Road
Camarillo, CA 93012
USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
QUA 18/07-07/10	BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY *E. COLI* O157:H7	DETECTION DES *E. COLI* O157 : H7 *DETECTION OF E. COLI O157: H7*	VIANDES CRUES DE BŒUF ET VEGETAUX FRAIS *RAW BEEF MEAT AND RAW VEGETABLES*	02.07.2010 EXTENSION: 24.03.2011 26.01.2018 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.05.2014 18.05.2018	02.07.2022
QUA 18/08-03/15	BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY FOR *SALMONELLA* SPP.	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*DANS UNE LARGE GAMME D'ALIMENT (A L'EXCLUSION DES POUDRES DE LAIT), PRODUITS POUR LES ANIMAUX DE COMPAGNIE, ET AUX ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) **IN BROAD RANGE OF FOOD (EXCLUDING MILK POWDER), PET FOOD AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCLUDING PRIMARY PRODUCTION SAMPLES)*	26.03.2015 EXTENSION: 18.05.2018 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.02.2019	26.03.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Hygiena
941 Avenida Acaso
Camarillo, CA 93012
USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Hygiena International Ltd.
Unit E, Regal Way
Watford
Hertfordshire, WD24 4YJ
UNITED KINGDOM

Site de production:
Site of production :

Hygiena
930 Flynn Road
Camarillo, CA 93012
USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
QUA 18/09-01/19	BAX SYSTEM RT PCR ASSAY GENUS LISTERIA	DETECTION DES LISTERIA DETECTION OF LISTERIA	**TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION (A L'EXCLUSION DES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE)* **ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION SAMPLES(EXCEPT PRIMARY PRODUCTION SAMPLES)*	01.02.2019 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.10.2022	01.02.2026
QUA 18/10-01/19	*BAX SYSTEM RT PCR ASSAY GENUS LISTERIA MONOCYTOGENES*	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	**TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION (A L'EXCLUSION DES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE)* **ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION SAMPLES(EXCEPT PRIMARY PRODUCTION SAMPLES)*	01.02.2019 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.10.2022	01.02.2026
QUA 18/11-12/20	*BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAYS FOR STEC SUITE AND BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAYS FOR E.COLI O157:H7*	*DETECTION DES ESCHERICHIA COLI PRODUCTRICES DE SHIGATOXINES (STEC)* *DETECTION OF SHIGATOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC*	**LES VIANDES DE BŒUF CRUES, LES PRODUITS LAITIERS, ET LES VEGETAUX* **RAW BEEF MEATS, RAW DAIRY PRODUCTS, AND VEGETABLES*	11.01.2021	11.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** Route de Cassel 59114 STEENVOORDE FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/04-09/98	RAPID'*L.MONO* DETECTION	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	07.09.1998 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2002 28.09.2006 01.07.2010 03.07.2014 03.07.2019 EXTENSION: 25.09.2008	15.09.2023
BRD 07/05-09/01	RAPID'*L.MONO* DENOMBREMENT/*ENUMERATION*	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	28.09.2001 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 08.12.2005 02.07.2009 03.10.2013 17.05.2018 11.08.2021 EXTENSION: 28.09.2006 25.09.2008	28.09.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** Route de Cassel 59114 STEENVOORDE FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/11-12/05	RAPID'*SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS, AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	09.12.2005 EXTENSION : 03.07.2009 21.05.2010 03.02.2011 04.10.2012 06.07.2015 22.03.2018 16.11.2020 02.02.2023 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 24.09.2009 29.11.2013 22.03.2018 07.10.2021	09.12.2025
BRD 07/12-12/06	RAPID'*LISTERIA* SPP.	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	15.12.2006 EXTENSION: 29.03.2007 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.07.2010 27.11.2014 03.07.2019	15.12.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/01-07/93	RAPID'*E. COLI* 2	DENOMBREMENT A 44°C DES *E. COLI* B-GLUCURONIDASE POSITIVE *ENUMERATION AT 44°C OF B-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	19.11.1997 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.03.2002 02.12.2004 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020	02.12.2024
BRD 07/07-12/04	RAPID'*E. COLI* 2	DENOMBREMENT A 37°C DES *E. COLI* B-GLUCURONIDASE POSITIVE *ENUMERATION AT 37°C OF B-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	02.12.2004 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020 EXTENSION: 08.12.2022 06.04.2023	02.12.2024
BRD 07/08-12/04	RAPID'*E. COLI* 2	DENOMBREMENT A 37°C DES COLIFORMES *ENUMERATION AT 37°C OF COLIFORMS*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	02.12.2004 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020 EXTENSION: 08.12.2022 06.04.2023	02.12.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
BRD 07/14-09/07	RAPID'*E. COLI* O157:H7	DÉTECTION DES *E. COLI* O157 *DETECTION OF E. COLI O157*	TOUS PRODUITS CARNES, PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LEGUMES, ALIMENTS COMPOSITES *ALL MEATS PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, FRUITS AND VEGETABLES, COMPOSITE FOODS*	27.09.2007 RECONDUCTION/*RENEWAL* 06.10.2011 14.10.2015 30.01.2020	27.10.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/16-01/09	AL/GÉLOSE DÉTECTION *AL/AGAR DETECTION*	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	26.01.2009 EXTENSION: 02.02.2012 17.02.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.11.2012 18.05.2017 04.10.2019 04.12.2020	26.01.2025
BRD 07/17-01/09	AL/GELOSE DENOMBREMENT *AL/AGAR ENUMERATION*	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	26.01.2009 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.11.2012 23.11.2017 04.10.2019 18.12.2020	26.01.2025
BRD 07/22-05/12	RAPID'*SAKAZAKII*	DÉTECTION DES *CRONOBACTER* SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER SP*	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES *POWDERED INFANT FORMULA AND CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS*	10.05.2012 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 17.03.2016 02.04.2020	10.05.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/24-11/13	RAPID'*ENTEROBACTERIACEAE*	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES *ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE*	*TOUS PRODUITS D 'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	29.11.2013 EXTENSION: 31.01.2014 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 22.03.2018 28.10.2021	29.11.2025
BRD 07/25-01/14	RAPID'*CAMPYLOBACTER*	DENOMBREMENT DES ESPECES DE *CAMPYLOBACTER* THERMOTOLERANTES *C. JEJUNI, C. COLI* ET *C. LARI* *ENUMERATION OF THERMOTOLERANT CAMPYLOBACTER SPECIES C. JEJUNI, C. COLI AND C. LARI*	PRODUITS CARNES, VIANDES DE VOLAILLE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *MEAT PRODUCTS, POULTRY MEATS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	31.01.2014 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2018 09.12.2021	31.01.2025
BRD 07/26-03/19	RAPID'*B.CEREUS*	DENOMBREMENT DES BACILLUS CEREUS	*TOUS PRODUITS D 'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDSUTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	22.03.2019 EXTENSION: 02.07.2020 03.11.2021 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 08.12.2022	22.03.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

BIO-RAD
3 Bd Raymond Poincaré
92430 Marnes La Coquette
FRANCE

Site de production :
Site of production :

BIO-RAD Laboratories
2000 Alfred Nobel Drive
California 94547 Hercules
USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/06-07/04	IQ-CHECK *SALMONELLA* II	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (DONT MATIERES FECALES DES ANIMAUX ET ECHANTILLONS ENVIRONNEMENTAUX AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (INCLUDING ANIMAL FAECES AND ENVIRONMENTAL SAMPLES FROM THE PRIMARY PRODUCTION STAGE)*	01.07.2004 EXTENSION: 24.05.2007 28.09.2007 25.09.2008 04.02.2010 03.02.2011 01.07.2011 22.03.2012 03.10.2013 08.12.2022 24.02.2023 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 27.11.2008 10.05.2012 17.03.2016 14.12.2020	01.07.2024
BRD 07/10-04/05	IQ-CHECK *LISTERIA MONOCYTOGENES* II	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	07.04.2005 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 26.03.2009 28.03.2013 26.01.2018 06.04.2021 EXTENSION: 15.12.2006 28.09.2007 04.02.2010 22.03.2012 03.10.2013 04.10.2019 07.04.2021 08.12.2022	07.04.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD Laboratories** 2000 Alfred Nobel Drive California 94547 Hercules USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/13-05/07	iQ-Check *Listeria* spp	detection des *Listeria* spp. *detection of Listeria spp.*	*Tous produits d'alimentation humaine et echantillons de l'environnement de production industrielle **All human food products and industrial production environmental samples*	24.05.2007 extension: 28.09.2007 04.02.2010 22.03.2012 03.10.2013 07.04.2021 08.12.2022 reconduction/*renewal*: 13.05.2011 06.07.2015 04.10.2019 06.04.2023	24.05.2027
BRD 07/15-06/08	iQ-Check *E.coli* O157:H7	Detection des *E. coli* O157 :H7 *Detection of E. coli O157:H7*	Viandes crues (a l'exclusion des volailles) *Raw meats (excluding poultry meats)*	30.06.2008 extension: 25.09.2008 04.02.2010 22.03.2012 03.10.2013 08.12.2022 reconduction/*renewal*: 10.05.2012 17.03.2016 16.11.2020	30.06.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BRD 07/23-01/13	IQ-CHECK *CRONOBACTER* SPP	DÉTECTION DES *CRONOBACTER* SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER SPP.*	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *POWDERED INFANT FORMULA AND CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	31.01.2013 EXTENSION: 03.10.2013 08.12.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 27.01.2017 02.04.2020	31.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** Route de Dol - BP 54 35270 Combourg FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
AES 10/03-09/00	ALOA ONE DAY	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	27.09.2000 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.04.2005 30.06.2008 06.07.2012 01.07.2016 29.11.2019 EXTENSION: 10.03.2006 15.09.2006 01.04.2010 06.10.2011 28.03.2013 14.04.2023	27.09.2024
AES 10/04-05/04	SIMPLE METHOD FOR *SALMONELLA* (SMS)	DETECTION DES SALMONELLES MOBILES *DETECTION OF MOTILE SALMONELLA*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS, AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	07.05.2004 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 27.03.2008 22.03.2012 18.05.2016 14.05.2020 EXTENSION: 02.07.2007	07.05.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** Route de Dol - BP 54 35270 Combourg FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
AES 10/05-09/06	ALOA COUNT	DENOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	15.09.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2010 03.07.2014 04.10.2018 15.06.2022 EXTENSION: 04.10.2012 28.03.2013	15.09.2026
AES 10/06-01/08	REBECCA™ BASE OU/*OR* REBECCA™ + EB	DENOMBREMENT DES *E. COLI* *ENUMERATION OF E. COLI*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS*	17.01.2008 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.12.2011 14.10.2015 28.11.2019	17.01.2024
AES 10/07-01/08	REBECCA™ + EB	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES *ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS*	17.01.2008 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.12.2011 14.10.2015 28.11.2019	17.01.2024
AES 10/10-07/10	BACILLUS CEREUS RAPID AGAR (BACARA)	DENOMBREMENT DES *BACILLUS CEREUS* PRESOMPTIFS *ENUMERATION OF PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FOOD PRODUCTS*	02.07.2010 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.05.2014 02.07.2018 15.06.2022 EXTENSION: 10.08.2021	02.07.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** Route de Dol - BP 54 35270 Combourg FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/37-11/14	ESIA ONE DAY	DÉTECTION DE CRONOBACTER SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER SPP.*	LAITS EN POUDRE, POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES INFANTILES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES, INCLUANT LES INGREDIENTS, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *MILK POWDERS, INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS, INCLUDING INGREDIENTS, AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	27.11.2014 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 04.10.18 25.11.2022 EXTENSION: 28.01.2016 16.06.2022	27.11.2026
BIO 12/41-03/17	SALMA ONE DAY	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	**TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT PRIMAIRE ET INDUSTRIELLE* **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS, PET FOODS, PRIMARY AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	23.03.2017 EXTENSION: 18.05.2017 02.04.2020 RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2021	23.03.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production: *Company holder of the certification and site of production:*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/01-04/94	VIDAS *SALMONELLA* (PROTOCOLE DOUBLE VOIE) *(DUAL SELECTIVE ENRICHMENT PROTOCOL)*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE **ALL HUMAN FOOD AND PET FOOD PRODUCTS*	06.04.1994 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 09.06.1998 18.09.2002 15.09.2006 20.05.2010 15.05.2014 17.05.2018 08.04.2022 EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022	09.06.2026
BIO 12/10-09/02	VIDAS *SALMONELLA* (PROTOCOLE SIMPLE VOIE) *(SINGLE SELECTIVE ENRICHMENT PROTOCOL)*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE **ALL HUMAN FOOD AND PET FOOD PRODUCTS*	18.09.2002 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.09.2006 20.05.2010 03.07.2014 17.05.2018 15.06.2022 EXTENSION: 30.06.2011	18.09.2022

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production: *Company holder of the certification and site of production:*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE

BIO 12/16-09/05	VIDAS EASY *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	20.09.2005 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2009 04.07.2013 23.11.2017 16.06.2021 EXTENSION: 30.06.2011 30.01.2014 14.10.2015 02.04.2020 16.06.2022	20.09.2021

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production:
Company holder of the certification and site of production:

bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile
FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/27-02/10	VIDAS *LISTERIA MONOCYTOGENES* XPRESS (LMX)	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	04.02.2010 EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2013 26.01.2018 02.02.2022	04.02.2026
BIO 12/02-06/94	VIDAS *LISTERIA* (LIS)	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS* AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	17.06.1994 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 09.06.1998 03.07.2002 04.05.2006 21.05.2010 15.05.2014 17.05.2018 08.04.2022 EXTENSION: 18.09.2002 02.04.2003 30.06.2011 27.07.2021 16.06.2022	09.06.2026
BIO 12/09-07/02	VIDAS *LISTERIA MONOCYTOGENES* 2 (LMO2) PROTOCOLE COMMUN AVEC VIDAS *LISTERIA* (AVEC ETAPE D'ENRICHISSEMENT A 30°C) SAME PROTOCOL AS VIDAS *LISTERIA* (WITH A 30°C ENRICHMENT STEP)	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	PRODUITS CARNES, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS DE LA MER, PRODUITS VEGETAUX (SAUF PRODUITS CRUS) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *MEAT PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, SEAFOOD PRODUCTS, VEGETABLES PRODUCTS (EXCEPT RAW PRODUCTS) AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	03.07.2002 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.06.2006 21.05.2010 15.05.2014 17.05.2018 15.06.2022 EXTENSION: 14.12.2006 30.06.2011 16.06.2021	03.07.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production:
Company holder of the certification and site of production:

bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile
FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/11-03/04	VIDAS *LISTERIA MONOCYTOGENES* 2 (LMO2) (COMPORTE UNE ETAPE D'ENRICHISSEMENT A 37°C EN BOUILLON FRASER ET UN PROTOCOLE SPECIFIQUE EN BOUILLON LPT A 30°C) *(INCLUDES A 37°C ENRICHMENT STEP IN FRASER BROTH AND A SPECIFIC PROTOCOL IN LPT BROTH AT 30°C)*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	12.03.2004 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 17.01.2008 02.02.2012 30.06.2016 30.01.2020 EXTENSION: 02.12.2004 14.12.2006 30.06.2011 29.01.2016 04.10.2018 EXTENSION: 16.06.2022	12.03.2024
BIO 12/18-03/06	VIDAS *LISTERIA* DUO (LDUO)	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	09.03.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.12.2009 30.01.2014 23.03.2018 03.02.2022 EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022	09.03.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production: *Company holder of the certification and site of production:*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/25-05/09	VIDAS UP *E. COLI* O157 INCLUDING H7 (ECPT)	DÉTECTION DES *E. COLI* O157 *DETECTION OF E. COLI O157*	PRODUITS CARNES CRUS, VEGETAUX CRUS, LAIT CRU & PRODUITS LAITIERS A BASE DE LAIT CRU ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *RAW MEAT PRODUCTS, RAW MILK AND RAW MILK PRODUCTS, RAW VEGETABLES AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	18.05.2009 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.03.2013 23.11.2017 08.04.2021 EXTENSION: 03.12.2009 30.06.2011 15.05.2014 16.06.2022	18.05.2025
BIO 12/29-05/10	VIDAS CAMPYLOBACTER (CAM)	DÉTECTION DES *CAMPYLOBACTER* SPP. *DETECTION OF CAMPYLOBACTER SPP.*	PRODUITS CARNES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT *MEAT PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	21.05.2010 EXTENSION: 30.06.2011 30.01.2014 18.03.2016 16.06.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 20.03.2014 17.05.2018 21.05.2022	21.05.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production:
Company holder of the certification and site of production:

bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile
FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/32-10/11	VIDAS UP *SALMONELLA* (SPT)	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (DONT MATIERES FECALES DES ANIMAUX ET ECHANTILLONS ENVIRONNEMENTAUX AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEEDING STUFFS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (INCLUDING ANIMAL FAECES AND ENVIRONMENTAL SAMPLES FROM THE PRIMARY PRODUCTION STAGE)*	06.10.2011 EXTENSION: 02.02.2012 06.07.2012 31.01.2013 30.01.2014 15.05.2014 14.10.2015 03.02.2021 16.06.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 14.10.2015 28.11.2019 02.04.2020 15.06.2023	06.10.2027
BIO 12/33-05/12	VIDAS UP *LISTERIA* (LPT)	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	10.05.2012 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 18.03.2016 02.04.2020 EXTENSION: 16.06.2022	10.05.2024

Validation study performed in accordance with ISO/FDIS 16140-2: 2015 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile, FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BioMérieux SA** 2, rue du Moulin Madame 35270 Combourg, FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/05-01/99	GÉLOSE CHROMID COLI – ID *CHROMID COLI ID AGAR*	DENOMBREMENT A 44°C DES *E. COLI* β GLUCURONIDASE POSITIVE *β-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI ENUMERATION AT 44°C*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	19.01.1999 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 05.02.2003 14.12.2006 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022	19.01.2026
BIO 12/19-12/06	GÉLOSE CHROMID COLI – ID *CHROMID COLI ID AGAR*	DENOMBREMENT A 37°C DES *E. COLI* β GLUCURONIDASE POSITIVE *β-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI ENUMERATION AT 37°C*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	14.12.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022	14.12.2026
BIO 12/20-12/06	GÉLOSE CHROMID COLI – ID *CHROMID COLI ID AGAR*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES A 37°C *COLIFORMS ENUMERATION AT 37°C*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	14.12.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022	14.12.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux** Zone d'activités des Lilas - BP 10 5, rue des aqueducs 69290 Craponne, FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/30-05/10	GÉLOSE CAMPYFOOD (CFA) *CAMPYFOOD AGAR (CFA)*	DÉTECTION DES *CAMPYLOBACTER* SPP. *DETECTION OF CAMPYLOBACTER SPP.*	PRODUITS CARNES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *MEAT PRODUCTS AND SAMPLES OF PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	21.05.2010 EXTENSION: 30.01.2014 18.03.2016 16.06.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 20.03.2014 17.05.2018 02.02.2022	21.05.2026

Validation study performed in accordance with ISO/FDIS 16140-2: 2015 standard protocol

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux** 3, route du Port Michaud 38390 La-Balme-Les-Grottes FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/13-02/05	TEMPO EC	DENOMBREMENT DES *E. COLI* *ENUMERATION OF E. COLI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD*	04.02.2005 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 26.01.2009 30.11.2012 27.01.2017 04.12.2020 EXTENSION: 03.05.2023	04.02.2025
BIO 12/17-12/05	TEMPO TC	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX *ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD*	08.12.2005 EXTENSION: 03.02.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 04.12.2009 04.10.2013 24.11.2017 06.10.2021	08.12.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile
FRANCE

Site de production :
Site of production :

bioMérieux
3, route du Port Michaud
38390 LA-BALME-LES-GROTTES
FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/21-12/06	TEMPO EB	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES *ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS POUR L'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD*	14.12.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.12.2010 02.10.2014 03.12.2018 06.10.2022 EXTENSION: 03.02.2011	14.12.2026
BIO 12/28-04/10	TEMPO STA	DENOMBREMENT DES *STAPHYLOCOQUES* A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTATION ANIMALE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEEDING STUFFS*	01.04.2010 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 30.01.2014 23.03.2018 02.02.2022	01.04.2026
BIO 12/35-05/13	TEMPO AC	DENOMBREMENT DE LA FLORE MESOPHILE AEROBIE REVIVIFIABLE *ENUMERATION OF AEROBIC MESOPHILIC FLORA*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	23.05.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.10.2017 08.04.2021	23.05.2025
BIO 12/43-02/04	TEMPO CAM	DENOMBREMENT DES *CAMPYLOBACTER* SPP. ENUMERATION OF *CAMPYLOBACTER* SPP.	VIANDES CRUES DE VOLAILLES ET PRODUITS A BASE DE VOLAILLES PRET-A-CONSOMMER RAW POULTRY MEAT AND READY-TO-COOK POULTRY PRODUCTS	02.04.2020	02.04.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** Zone Polytec 5 rue des Berges 38000 Grenoble FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/38-06/16	GENE-UP *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION DES ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	30.06.2016 EXTENSION: 29.09.2016 24.03.2017 03.07.2017 23.11.2017 26.01.2018 04.10.2018 03.12.2018 29.11.2019 10.12.2020 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 14.05.2020	30.06.2024
BIO 12/39-09/16	GENE-UP *LISTERIA* SPP.	DETECTION DES *LISTERIA* SPP. (A L'EXCLUSION DES *LISTERIA GRAYI*) *DETECTION OF LISTERIA SPP. (EXCEPT LISTERIA GRAYI)*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	29.09.2016 EXTENSION: 24.11.2016 03.07.2017 04.12.2018 10.11.2021 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2020	29.09.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux** Zone Polytec 5 rue des Berges 38000 Grenoble FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BIO 12/40-11/16	GENE-UP *LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	24.11.2016 EXTENSION: 27.01.2017 03.07.2017 04.12.2018 10.11.2021 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.10.2020	24.11.2024
BIO 12/42-03/18	GENE-UP *CRONOBACTER* SPP.	DÉTECTION DES *CRONOBACTER SPP.* *DETECTION OF CRONOBACTER SPP.*	CEREALES INFANTILES ET POUDRES DE LAIT INFANTILE AVEC OU SANS PROBIOTIQUES, POUDRES DE LAIT, INGREDIENTS ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE INFANT CEREALS AND POWDERED INFANT FORMULA WITH OR WITHOUT PROBIOTICS, MILK POWDERS, INGREDIENTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	23.03.2018 EXTENSION : 03.07.2018 04.10.2018 29.11.2019 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.02.2022	23.03.2026
BIO 12/44-02/23	GENE-UP® *SALMONELLA* Enteritidis & *SALMONELLA* Typhimurium	DÉTECTION DES *SALMONELLA* Enteritidis & *SALMONELLA* Typhimurium	VIANDES DE PORC ET DE VOLAILLE ET DANS LES OVOPRODUITS	02.02.2023	02.02.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

EUROPROBE SA
Le Gemellyon Nord
57 Bd Vivier Merle
69429 Lyon Cedex 03, FRANCE

Distributeur :
Retailer :

EURALAM
Le Gemellyon Nord
57 Bd Vivier Merle
69429 Lyon Cedex 03, FRANCE

Site de production :
Site of production :

EUROPROBE SA
BioParc Laennec
60 avenue Rockefeller
69008 Lyon, FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
EUR 15/03-12/05	*LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	09.12.2005 EXTENSION: 14.12.2006 29.09.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL:* 04.12.2009 28.11.2013 17.05.2018 08.12.2021	09.12.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**SOLABIA SAS** 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**SOLABIA SAS** ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 60002 Beauvais Cedex FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BKR 23/02-11/02	COMPASS *LISTERIA* AGAR DETECTION	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	28.11.2002 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 25.05.2007 24.09.2010 27.11.2014 04.07.2019 EXTENSION: 27.09.2007 12.05.2011 29.03.2013 03.10.2019	28.11.2023
BKR 23/04-12/07	SESAME *SALMONELLA* TEST	DETECTION DES SALMONELLES MOBILES *DETECTION OF MOTILE SALMONELLA*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	04.12.2007 EXTENSION: 03.07.2009 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.10.2011 06.07.2015 02.04.2020	04.12.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**SOLABIA SAS** 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**SOLABIA SAS** ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 60002 Beauvais Cedex FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BKR 23/05-12/07	COMPASS *LISTERIA* AGAR DENOMBREMENT	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	04.12.2007 EXTENSION: 04.10.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 10.05.2012 06.07.2015 30.01.2020	04.12.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**SOLABIA SAS** 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**SOLABIA SAS** ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 6002 Beauvais Cedex FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BKR 23/06-02/10	COMPASS *BACILLUS CEREUS* AGAR	DENOMBREMENT DES *BACILLUS CEREUS* PRESOMPTIFS *ENUMERATION OF PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE **ALL HUMAN AND ANIMAL FEEDING STUFFS*	05.02.2010 EXTENSION: 30.01.2020 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2013 17.05.2018 09.12.2021	05.02.2025
BKR 23/07-10/11	IRIS *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEEDING STUFFS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	07.10.2011 EXTENSION: 30.01.2014 10.12.2020 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2015 03.10.2019	07.10.2023
BKR 23/09-05/15 A	RHAPSODY AGAR	DENOMBREMENT DES *PSEUDOMONAS* SPP. PRESOMPTIFS *ENUMERATION OF PRESUMPTIVE PSEUDOMONAS SPP.*	PRODUITS CARNÉS *MEAT PRODUCTS*	05.06.2015 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 16.05.2019 05.04.2023	05.06.2027
BKR 23/09-05/15 B	RHAPSODY AGAR	DENOMBREMENT DES *PSEUDOMONAS* SPP. *ENUMERATION OF PSEUDOMONAS SPP.*	PRODUITS LAITIERS *DAIRY PRODUCTS*	05.06.2015 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 16.05.2019 05.04.2023	05.06.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**SOLABIA SAS** 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**SOLABIA SAS** ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 6002 Beauvais Cedex FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BKR 23/10-12/15	EASY *STAPH*	DENOMBREMENT DE STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	03.12.2015 EXTENSION: 29.01.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.10.2019	03.12.2023
BKR 23/11-12/18	SYMPHONY	DENOMBREMENT DES LEVURES ET MOISISSURES *ENUMERATION OF YEASTS AND MOLDS*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS*	04.12.2018 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.11.2022	04.12.2026
BKR 23/12-12/20	METHODE CSD	*DÉTECTION DES CRONOBACTER SPP.* *DÉTECTION OF CRONOBACTER SPP.*	*POUDRES DE LAIT ET CEREALES INFANTILES AVEC ET SANS PROBIOTIQUES INCLUANT LEURS INGREDIENTS ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE INFANT MILK POWDERS AND CEREALS WITH AND WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING THEIR INGREDIENT AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	10.12.2020	10.12.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production:
Company holder of the certification and site of production:

Pall GeneDisc Technologies
1, rue du Courtil
Centre d'affaires CICEA
35170 BRUZ
FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
GEN 25/05-11/08	GeneDisc *Salmonella* Spp	Détection des Salmonelles *Detection of Salmonella spp.*	*Tous produits d'alimentation humaine et animale **All human food products and animal feed*	28.11.2008 Extension: 27.01.2009 04.02.2010 20.03.2014 14.10.2015 29.06.2021 reconduction/*renewal*: 23.05.2013 24.11.2016 02.07.2020	28.11.2024
GEN 25/06-11/08	GeneDisc *E. coli* O157:H7	Detection des *E. coli* O157:H7 *Detection of E. coli O157:H7*	Viandes crues de bœuf, produits laitiers et vegetaux *Raw beef meats, dairy products and vegetables*	28.11.2008 Extension: 27.01.2009 04.02.2010 20.03.2014 14.10.2015 reconduction/*renewal*: 23.05.2013 24.11.2016 02.07.2020	28.11.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production:
Company holder of the certification and site of production:

Pall GeneDisc Technologies
1, rue du Courtil
Centre d'affaires CICEA
35170 BRUZ
FRANCE

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
GEN 25/07-07/10	GeneDisc *Listeria* spp.	Détection des *Listeria* spp. *Detection of Listeria spp.*	*Tous produits d'alimentation humaine et echantillons de l'environnement de production industrielle *All human food products and industrial production environmental samples*	02.07.2010 Extension: 26.10.2015 reconduction/*renewal*: 02.10.2014 03.12.2018 28.06.2022	02.07.2022
GEN 25/08-07/10	GeneDisc *Listeria monocytogenes*	Détection des *Listeria monocytogenes* *Detection of Listeria monocytogenes*	*Tous produits d'alimentation humaine et echantillons de l'environnement de production *All human food products and production environmental samples*	02.07.2010 Extension: 26.10.2015 reconduction/*renewal*: 02.10.2014 03.12.2018 28.06.2022	02.07.2022
GEN 25/09-03/19	GeneDisc® STEC	Detection des Escherichia coli produisant de la shiga-toxine (STEC) *Detection of shiga-toxin-producing Escherichia coli (STEC)*	Viandes crues de bœuf, produits laitiers et vegetaux *Raw beef meats, dairy products and vegetables*	21.03.2019 reconduction/*renewal*: 24.03.2023	21.03.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**DSM Food Specialties** Alexander Fleminglaan 1 2613 AX Delft THE NETHERLANDS	Site de production : *Site of production :*	**DSM Food Specialties** **Test Center** Turbineweg 10 2627 BP Delft THE NETHERLANDS

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
DSM 28/02-02/12	DELVOTEST®T	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES *DETECTION OF ANTIBIOTICS*	LAIT DE VACHE (AVEC OU SANS AZIDIOL) *COW MILK* *(WITH OR WITHOUT AZIDIOL)*	03.02.2012 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.06.2021 EXTENSION: 04.08.2022	03.02.2024

Validation study done in accordance with the NF VALIDATION specific validation protocol for antibiotic residue detection methods (Rev. 0 dated 31.01.2005)

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Life Technologies Corporation
Thermo Fisher Scientific
5791 Van Allen Way
Carlsbad, CA 92008-7321, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Life Technologies SAS
Thermo Fisher Scientific
Route de l'Orme des Merisiers
Parc Technologique - Immeuble Discovery
91190 Saint-Aubin, FRANCE

Site de production :
Site of production :

Life Technologies Ltd
Thermo Fisher Scientific
7 Kingsland Grange
Warrington
Cheshire WA1 45R, UK

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
ABI 29/02-09/10	MICROSEQ® *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, MATIERES FECALES DES ANIMAUX ET ECHANTILLONS ENVIRONNEMENTAUX AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE **ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS, ANIMAL FAECES AND ENVIRONMENTAL SAMPLES FROM THE PRIMARY PRODUCTION STAGE*	24.09.2010 EXTENSION: 11.05.2012 04.07.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2014 03.12.2018 15.06.2022	24.09.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Life Technologies Corporation
Thermo Fisher Scientific
5791 Van Allen Way
Carlsbad, CA 92008-7321, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Life Technologies SAS
Thermo Fisher Scientific
Route de l'Orme des Merisiers
Parc Technologique - Immeuble Discovery
91190 Saint-Aubin, FRANCE

Site de production :
Site of production :

Life Technologies Ltd
Thermo Fisher Scientific
7 Kingsland Grange
Warrington
Cheshire WA1 45R, UK

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
ABI 29/04-12/11	MICROSEQ® *LISTERIA* SPP.	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	01.12.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2015 30.01.2020	01.12.2023
ABI 29/05-12/11	MICROSEQ® *LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	01.12.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2015 30.01.2020	01.12.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Life Technologies Corporation
Thermo Fisher Scientific
5791 Van Allen Way
Carlsbad, CA 92008-7321, USA

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :

Life Technologies SAS
Thermo Fisher Scientific
Route de l'Orme des Merisiers
Parc Technologique - Immeuble Discovery
91190 SAINT AUBIN, FRANCE

Site de production :
Site of production :

Thermo Fisher Scientific Baltics UAB
V.A. Graiciuno
Vilnius LT-02241, LITHUANIA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
ABI 29/06-11/13	PATHATRIX® AUTO *SALMONELLA* SPP KIT LINKED TO SELECTIVE AGAR DETECTION	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	LAIT ET PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT, VIANDES CRUES DE BŒUF, CACAOET LES PRODUITS DE CACAO *HEAT-TREATEDMILK AND DAIRY PRODUCTS, RAW BEEF MEATS,* COCOA AND COCOA PRODUCTS	28.11.2013 EXTENSION: 30.08.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 09.11.2021	28.11.2025
ABI 29/07-11/13	PATHATRIX® AUTO *SALMONELLA* SPP KIT LINKED TO MICROSEQ® *SALMONELLA* SPP. DETECTION KIT	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	LAITS ET PRODUITS LAITIERSTRAITES THERMIQUEMENT, VIANDES CRUES DE BŒUF, CACAO ET PRODUITS A BASE DE CACAO *HEAT-TREATEDMILK AND DAIRY PRODUCTS, RAW BEEF MEATS,* COCOA AND COCOA PRODUCTS	28.11.2013 EXTENSION: 30.08.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 09.11.2021	28.11.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**R-BIOPHARM AG** Landwehrstrasse 54 64293 Darmstadt GERMANY	Site de production : *Site of production :*	**DSM Food Specialties** **Test Center** Turbineweg 10 2627 BP Delft THE NETHERLANDS

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
RBP 31/02-04/11	PREMI®TEST	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES *DETECTION OF ANTIBIOTICS*	VIANDES PORCINE, BOVINE ET VOLAILLE (HORS VIANDE HACHEE) *BEEF, PORK AND POULTRY MEAT (EXCLUDING GROUND MEAT)*	24.11.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2014 21.03.2019 05.08.2022	30.08.2026

Validation study done in accordance with the NF VALIDATION specific validation protocol for antibiotic residue detection methods (Rev. 0 dated 31.01.2005)

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**Neogen Europe, Ltd.** The Dairy School Auchincruive Ayr, Ayrshire, Scotland KA6 5HW, UK	Site de production : *Site of production :*	**Neogen Corporation** 620 Lesher Place Lansing, Michigan 48912 USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
NEO 35/01-10/11	REVEAL 2.0 SALMONELLA	DETECTION DES SALMONELLES DU GROUPE A (EXCEPTE *SALMONELLA* PARATYPHI A) AU GROUPE E *DETECTION OF SALMONELLA FROM GROUP A (EXCEPT SALMONELLA PARATYPHI A) THROUGH GROUP E*	PRODUITS CARNES, OVOPRODUITS, ET ALIMENTS COMPOSITES *MEAT PRODUCTS, EGG PRODUCTS, MULTI-COMPONENT FOODS OR MEAL COMPONENTS PRODUCTS*	07.10.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2015 30.04.2020	07.10.2023
NEO 35/02-05/13	NEOGEN ANSR SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED*	23.05.2013 EXTENSION: 04.07.2017 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 23.03.2017 08.04.2021	23.05.2025
NEO 35/03-01/16	NEOGEN ANSR FOR *LISTERIA*	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	28.01.2016 EXTENSION: 18.05.2017 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2019	28.01.2024
NEO 35/04-03/16	NEOGEN ANSR FOR *LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	17.03.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2019	17.03.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**Neogen Europe, Ltd.** The Dairy School Auchincruive Ayr, Ayrshire, Scotland KA6 5HW, UK	Site de production : *Site of production :*	**Neogen Corporation** 620 Lesher Place Lansing, Michigan 48912 USA

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
NEO 35/05-07/16	ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA (OBOP-L)	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	01.07.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 30.04.2020	01.07.2024
NEO 35/06-07/16	ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA MONOCYTOGENES (OBOP-LMO)	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	01.07.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 30.04.2020	01.07.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

QIAGEN GmbH
QIAGEN Strasse 1
40724 Hilden
GERMANY

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
QIA 36/01-02/13	QIAGEN *MERICON* SALMONELLA SPP.	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA* SPP.	PRODUITS CARNES, PRODUITS LAITIERS, "PRODUITS DE LA MER ET VEGETAUX", OVO-PRODUITS, ALIMENTATION ANIMALE, ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) *MEAT PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, SEAFOOD AND VEGETABLES, EGG PRODUCTS, ANIMAL FEEDING STUFFS AND ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	01.02.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 19.05.2017	01.02.2021 PROLONGATION JUSQU'AU/*VALIDITY EXTENDED TILL*: 15.10.2021

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Solus Scientific Ltd (part of PerkinElmer Inc.)
Unit 9 Mansfield Networkcentre
Millenium Business Park
Concorde Way
Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
SOL 37/01-06/13	SOLUS *SALMONELLA* ELISA	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	18.06.2013 EXTENSION: 16.05.2014 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2017 13.04.2021	18.06.2025
SOL 37/02-06/13	SOLUS *LISTERIA* ELISA	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA* SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	18.06.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2017 13.04.2021	18.06.2025
SOL 37/03-10/15	SOLUS *E. COLI* O157 ELISA	DÉTECTION DES *ESCHERICHIA COLI* O157 *DETECTION OF ESCHERICHIA COLI O157*	VIANDES CRUES DE BŒUF (ASSAISONNEES OU NON), PRODUITS LAITIERS ET LAITS CRUS, VEGETAUX ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION RAW BEEF MEATS (SEASONED OR NOT), RAW MILKS AND DAIRY PRODUCTS, VEGETABLES AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	14.10.2015 RECONDUCTION/*RENEWAL* 07.10.2019 EXTENSION: 07.10.2022	14.10.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Solus Scientific Ltd (part of PerkinElmer Inc.)
Unit 9 Mansfield Networkcentre
Millenium Business Park
Concorde Way
Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
SOL 37/04-12/18	SOLUS ONE *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA*	**PRODUITS PRET-A-CONSOMMER, PRET-A-RECHAUFFER (A L'EXCLUSION DES PRODUITS FUMES)* *LAIT PASTEURISE ET PRODUITS LAITIERS, OVOPRODUITS* **READY TO EAT, READY TO REHEAT (EXCLUDING SMOKED PRODUCTS)* *HEAT PROCESSED MILK AND DAIRY PRODUCTS, EGG PRODUCTS*	04.12.2018 EXTENSION: 23.06.2021 03.02.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.10.2022	04.12.2026
SOL 37/05-10/22	SOLUS *LISTERIA MONOCYTOGENES* ELISA	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* DETECTION OF *LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	07.10.2022	07.10.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Gold Standard Diagnostics
Engesserstrasβe 4
D-79108 Freiburg im Breisgau
GERMANY

Site de production :
Site of production :

Gold Standard Diagnostics
Fóti út 56. Building A
HU-1047 Budapest
HUNGARY

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
EGS 38/01-03/15	BAC*GENE SALMONELLA* SPP	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE) *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	26.03.2015 EXTENSION: 22.05.2015 06.07.2015 21.03.2019 28.11.2019 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 21.03.2019 24.03.2023	26.03.2027
EGS 38/02-01/17	BAC*GENE LISTERIA* SPP.	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	26.01.2017 EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 03.12.2020	26.01.2025
EGS 38/03-01/17	BAC*GENE LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	26.01.2017 EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 07.01.2021	26.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

Gold Standard Diagnostics
Engesserstrasβe 4
D-79108 Freiburg im Breisgau
GERMANY

Site de production :
Site of production :

Gold Standard Diagnostics
Fóti út 56. Building A
HU-1047 Budapest
HUNGARY

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
EGS 38/04-01/17	BAC*SPEC LISTERIA*	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	26.01.2017 03.12.2020	26.01.2025
EGS 38/05-03/17	BAC*GENE LISTERIA* MULTIPLEX	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. ET *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA SPP. AND LISTERIA MONOCYTOGENES.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	14.03.2017 EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 03.12.2020	14.03.2025
EGS 38/06-11/19	BAC*GENE E.COLI* O157:H7	DETECTION DES *ESCHERICHIA COLI* O157:H7	VIANDE CRUE ET VIANDE PRETE A CONSOMMER ET PRETE A CONSOMMER (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES), LE LAIT CRU ET PRODUITS A BASE DE LAIT ET PRODUITS FRAIS ET FRUITS *RAW MEAT, READY-TO-EAT AND READY-TO-REHEAT MEAT (EXCEPT POULTRY), RAW MILK, AND RAW MILK BASED PRODUCTS, FRESH PRODUCES AND FRUITS*	28.11.2019	28.11.2023

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**Gold Standard Diagnostics** Engesserstrasβe 4 D-79108 Freiburg im Breisgau GERMANY	Site de production : *Site of production :*	**Gold Standard Diagnostics** Fóti út 56. Building A HU-1047 Budapest HUNGARY

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
EGS 38/07-12/20	BACSPEC SALMONELLA 2	DETECTION DES *SALMONELLA* SPP. *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	07.01.2021	07.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol
**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production: *Company holder of the certification and site of production:*	**BIOCHEK (UK) LTD** Unit 5 Kings Ride Park Ascot Berkshire SL5 8BP United Kingdom

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
BCK 40/01-07/19	SALMONELLA DNA TEST KIT	DÉTECTION DES SALMONELLA SPP. *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	**PRODUITS PRET-A-CONSOMMER, PRET-A-RECHAUFFER* , PRODUITS CARNES, LES INGREDIENTS ET ALIMENTS SPECIFIQUES, LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE **IN READY-TO-EAT AND READY TO REHEAT PRODUCTS, MEATS PRODUCTS, INGREDIENTS AND SPECIFIC FOOD, HUMAN AND ANIMAL DEED PRODUCTS, INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND PRIMARY PRODUCTION SAMPLES*	03.07.2019 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.03.2023	03.07.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

Société Titulaire de la certification et site de production: *Company holder of the certification and site of production:*	**UNISENSOR** Rue Louis Plescia, 8 4102 Seraing (Ougrée) Belgium

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
EXT 39/01-10/18	EXTENSO	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES *DETECTION OF ANTIBIOTICS*	LAIT CRU BOVIN DE MELANGE *RAW COMMINGLED COW'S MILK*	25.10.2018	25.10.2022

Validation study performed according to Commission Decision 2002/657/EC, the CRL (Community Reference Laboratories) guidelines for the validation of screening methods for residues of veterinary medicines (Anon., 2010) and the NF VALIDATION protocol for detection methods for residues of veterinary drugs in food matrices (AFNOR Certification, 2017) and consistent with the ISO guideline (in preparation) (ISO, 2018).

Société Titulaire de la certification et site de production: *Company holder of the certification and site of production:*	**IDEXX Laboratories, Inc.** One IDEXX Drive Westbrook, Maine 04092 United States of America	Site de production : *Site of production :*	**IDEXX Europe B.V.** Scorpius 60 Building F Hoofddorp, 2132 LR The Netherlands

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
IDX 33/07-10/19	IDEXX SNAP BETA-LACTAM ST PLUS	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES *DETECTION OF ANTIBIOTICS*	LAIT CRU DE VACHE ET LAIT CRU BOVIN DE MELANGE *RAW COW'S MILK AND RAW COMMINGLED COW'S MILK*	03.10.2019 EXTENSION : 14.05.2020	03.10.2023
IDX 33/08-10/20	IDEXX SNAP DUO ST PLUS TEST	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES *DETECTION OF ANTIBIOTICS*	LAIT CRU DE VACHE ET LAIT CRU BOVIN DE MELANGE *RAW COW'S MILK AND RAW COMMINGLED COW'S MILK*	02.10.2020	02.10.2024

Validation study performed according to Commission Decision 2002/657/EC, the CRL (Community Reference Laboratories) guidelines for the validation of screening methods for residues of veterinary medicines (Anon., 2010) and the NF VALIDATION protocol for detection methods for residues of veterinary drugs in food matrices (AFNOR Certification, 2017) and consistent with the ISO guideline (in preparation) (ISO, 2018).

Société Titulaire de la certification :
Company holder of the certification :

IDEXX Laboratories, Inc.
One IDEXX Drive
Westbrook, Maine 04092
United States of America

Site de production :
Site of production :

IDEXX Montpellier SAS
326, Rue de la Galera
34090 Montpellier
France

N° certificat / *Certificate*	Référence commerciale / *Commercial name*	Type de méthode / *Aim of method*	Domaine d'application / *Validation scope*	Date de certification / *Certification date*	Fin de validité / *End of Validity*
IDX 33/10-12/22	REAL PCR SALMONELLA SPP. DNA TEST	DÉTECTION DE SALMONELLA SPP. *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	LES VIANDES DE VOLAILLE CRUES, LES ÉCHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE DE VOLAILLE ET LES ÉCHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE DE LA VOLAILLE *RAW POULTRY MEATS, INDUSTRIAL POULTRY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND POULTRY ENVIRONMENTAL PRIMARY SAMPLES*	16.12.2022	16.12.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

LISTE DES METHODES SOUS MARQUE « NF VALIDATION » PAR GERME CIBLE ET TYPE DE METHODE
LIST OF METHODS CERTIFIED "NF VALIDATION" PER TARGET STRAIN AND TYPE OF METHOD

***SALMONELLA* SPP.** NF EN ISO 6579 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
IRIS Salmonella RAPID'Salmonella/Agar SALMA One Day Salmonella Precis SESAME Salmonella Test Simple Method for Salmonella (SMS) Pathatrix Auto Salmonella spp Kit Linked to Selective Agar Detection	3M Molecular Detection Assay – Salmonella 3M Molecular Detection Assay 2 – Salmonella Assurance GDS Salmonella BAC*Gene Salmonella* Spp BAX System PCR Assay Salmonella spp BAX System Real-Time PCR Assay for *Salmonella* spp(*) iQ-Check Salmonella spp GeneDisc Salmonella spp GENE-UP Salmonella NEOGEN ANSR Salmonella MicroSEQ Salmonella spp Pathatrix Auto *Salmonella* spp Kit Linked to MicroSEQ *Salmonella* spp. Detection Kit QIAGEN mericon Salmonella spp(*) Thermo Scientific SureTect *Salmonella* species PCR Assay(*) Thermo Scientific RapidFinder *Salmonella* species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Assay (*) BioCheK Salmonella species DNA Test Kit Real PCR Salmonella spp. DNA Test	Reveal 2.0 Salmonella Solus Salmonella ELISA Transia Plate Salm onella Gold VIDAS Easy Salmonella VIDAS SLM (dual enrichment protocol) VIDAS SLM (single enrichment protocol) VIDAS SPT Solus One Salmonella (*) BACSpec Salmonella 2	

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

LISTERIA* SPP. AND/OR *LISTERIA MONOCYTOGENES NF EN ISO 11290-1 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
AL Detection ALOA One Day ChromID Lmono Detection (OAA) COMPASS Listeria Agar Detection LESS Plus for Listeria + ANSR for Listeria or culture media LESS Plus for Listeria monocytogenes + ANSR for Listeria monocytogenes or culture media Listeria Precis Detection RAPID'L. mono Detection RAPID'Listeria spp. OXOID™ *Listeria* Precis™	3M Molecular Detection Assay 2 – Listeria 3M Molecular Detection Assay 2 – Listeria monocytogenes ANSR for Listeria ANSR for Listeria monocytogenes BAX System PCR Assay Genus Listeria 24E BAX System PCR Assay L. monocytogenes 24E GeneDisc Listeria monocytogenes GeneDisc Listeria spp GENE-UP Listeria spp. GENE-UP Listeria monocytogenes(*) iQ-Check Listeria monocytogenes II iQ-Check Listeria spp LESS Plus for Listeria + ANSR for Listeria or culture media LESS Plus for Listeria monocytogenes + ANSR for Listeria monocytogenes or culture media LUMIPROBE 24 Listeria monocytogenes MicroSEQ Listeria monocytogenes MicroSEQ Listeria spp Thermo Scientific SureTect Listeria monocytogenes PCR Assay Thermo Scientific SureTect Listeria Species PCR Assay GENE-UP® Salmonella Enteritidis & Salmonella Typhimurium	Solus Listeria ELISA TRANSIA Plate Listeria TRANSIA Plate Listeria monocytogenes VIDAS LDUO VIDAS LIS VIDAS LMX VIDAS LMO2 (30°C enrichment protocol) VIDAS LMO2 (37°C enrichment protocol) VIDAS LPT	

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

LISTERIA* SPP. AND/OR *LISTERIA MONOCYTOGENES NF EN ISO 11290-1 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
	BAC*GENE LISTERIA* SPP. BAC*GENE LISTERIA MONOCYTOGENES* BAC*GENE LISTERIA* MULTIPLEX	BAC*SPEC LISTERIA* SOLUS *LISTERIA MONOCYTOGENES* ELISA	

LISTERIA* SPP. AND/OR *LISTERIA MONOCYTOGENES NF EN ISO 11290-2 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
AL Enumeration ALOA COUNT COMPASS Listeria Agar Enumeration Listeria Precis Enumeration RAPID'L. mono Enumeration			

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

COLIFORMES / *COLIFORMS* NF ISO 4831 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm Coliform count plate (B, C) 3M Petrifilm High Sensitivity Coliform count Plate			

COLIFORMES / *COLIFORMS* NF ISO 4832 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm High Sensitivity Coliform Count Plate 3M Petrifilm Coliform count plate (A) 3M Petrifilm Rapid Coliform count Plate (A, B, C) ChromID Coli Agar (30°C enrichment protocol) TEMPO TC RAPID'*E. coli* 2 (37°C enrichment protocol)			

COLIFORMES / *COLIFORMS* NF V08-060 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm Coliform Count Plate (C)			

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

FLORE TOTALE / TOTAL VIABLE COUNT NF EN ISO 4833-1 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm Aerobic Count Plate (48h & 24h protocols) 3M Petrifilm Rapid Aerobic Count Plate(*) TEMPO AC			

ENTEROBACTERIACEAE NF EN ISO 21528-2 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm EB Count Plate RAPID'Enterobacteriaceae REBECCA + EB TEMPO EB			

BACTÉRIES LACTIQUES MÉSOPHILES / *LACTIC ACID BACTERIA* NF ISO 15214 (DÉNOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm Lactic Acid Bacteria Count Plate (LAB) (*)			

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

***E.* COLI β-D-GLUCURONIDASE POSITIVE** NF ISO 16649-2 (DÉNOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm Select *E. coli* ChromID Coli Agar (37°C & 44°C enrichment protocols) RAPID'E. coli 2 (37°C & 44°C enrichment protocols) REBECCA BASE/REBECCA + EB TEMPO EC			

***E. COLI* O157** NF EN ISO 16654 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
RAPID'*E. coli* O157:H7	3M Detection Molecular Assay E. coli O157 (*) 3M Molecular Detection Assay 2 – E. coli O157 (including H7) (*) BAX E. coli O157:H7 (*) BAX Real-Time Assay E. coli O157:H7 (*) GeneDisc E. coli O157:H7 (*) iQ-Check E. coli O157:H7 (*) Thermo Scientific SureTect *Escherichia coli* O157:H7 PCR Assay (*) BACGene *E.coli* O157:H7 (*)	VIDAS ECPT (*) Solus *E.coli* O157 ELISA (*)	

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

ANTIBIOTIQUES / *ANTIBIOTICS*			
MILIEUX DE CULTURE / *CULTURE MEDIA*	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES / *MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES / *IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY**
Delvotest-T (*) Premi-Test (*)		EXTENSO (*) IDEXX SNAP Beta-Lactam ST Plus (*) IDEXX SNAP duo ST Plus Test (*)	

STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE / *COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI* NF EN ISO 6888-1 (DENOMBREMENT / ENUMERATION) OR NF EN ISO 6888-2 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / *CULTURE MEDIA*	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES / *MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES / *IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm Staph Express (A, B) EASY STAPH TEMPO STA			

BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS / *PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS* NF EN ISO 7932 (ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / *CULTURE MEDIA*	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES / *MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES / *IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY**
BACARA COMPASS Bacillus cereus Agar RAPID'B.cereus			

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

CRONOBACTER* SPP. *(ENTEROBACTER SAKAZAKII) ISO/TS 22964 (DETECTION)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
ESIA One Day (*) RAPID'Sakazakii (*) Méthode CSD	3M Molecular Detection Assay 2 – Cronobacter (*) GENE-UP Cronobacter spp. (*) iQ-Check Cronobacter sakazakii (*) Thermo Scientific SureTect *Cronobacter* species PCR Assay (*)		

***CAMPYLOBACTER* SPP.** NF EN ISO 10272-1 (DETECTION)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
CampyFood Agar (CFA) TEMPO CAM (*)		VIDAS CAM	

THERMOTOLERANT *CAMPYLOBACTER* NF EN ISO 10272-2 (ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
RAPID'Campylobacter			

LEVURES ET MOISISSURES / YEAST AND MOLD NF ISO 21527-1 & 2 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
3M Petrifilm Rapid Yeast and Mold Plate Symphony			

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

***PSEUDOMONAS* SPP.** NF EN ISO 13270 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
RHAPSODY AGAR (*)			

***PSEUDOMONAS* SPP.** XP ISO/TS 11059 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
RHAPSODY AGAR (*)			

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

STEC ISO/TS 13136 (DETECTION)			
MILIEUX DE CULTURE / *CULTURE MEDIA*	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES / *MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES / *IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY**
	GeneDisc STEC (*) *Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Screening PCR Assay and Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Identification PCR Assay (*)* BAX System Real-Time PCR Assays for STEC Suite and BAX System Real-Time PCR Assays for E.coli O157:H7 Assurance ® GDS MPX for Top 7 STEC, MPX ID for Top STEC and EHEC ID for E. coli O157:H7		

(*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)
(*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*