



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **3M 01/18-05/17**

Décision de reconduction du : **07-04-2021**

Fin de validité : **18-05-2025**

La société :

**NEOGEN Food Safety Corporation**

620 Lesher Place, Lansing

Michigan 48912, USA

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

## Test 3M™ de Détection Moléculaire 2 des *E. coli* O157

Validée pour la détection des *Escherichia coli* O157 (incluant H7)

Référence(s) de notice  
technique | 34-8720-4565-2

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

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur (précédente édition datée du 15-07-2021). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **18 Mai 2025**. Il est soumis aux résultats des contrôles périodiques effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF VALIDATION et aux règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire).



Directeur Général  
Julien NIZRI



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

# Certificat

Certificat N° : **3M 01/18-05/17**  
Décision de reconduction du : **07-04-2021**  
Fin de validité : **18-05-2025**

La méthode alternative d'analyse :

## Test 3M™ de Détection Moléculaire 2 des *E. coli* O157

Validée pour la détection des *Escherichia coli* O157 (incluant H7)

Fabriquée sur le site :

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

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

Protocole de validation	<b>NF EN ISO 16140-2</b> (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode de référence	<b>NF EN ISO 16654</b> (Juillet 2001) et son <b>amendement A1</b> (Juin 2017) : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des <i>Escherichia coli</i> O157 - Amendement 1 : annexe B : résultats des études interlaboratoires
Domaine d'application	Les viandes de bœufs crues, les produits laitiers crus, les fruits et végétaux crus.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le champ d'application inclut l'utilisation de l'instrument 3M™ de Détection Moléculaire et son logiciel version 2.2 ou supérieure.

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

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