



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **UNI 03/12-01/18**

Décision de reconduction du : **21-02-2022**

Fin de validité : **25-01-2026**

La société :

OXOID Ltd, Thermo Fisher Scientific

Wade Road, Basingstoke

Hampshire RG24 8PW

ENGLAND

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

Thermo Scientific™ RapidFinder™ *Salmonella* species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Kit

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice
technique

MAN0015917 Rev F.0

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

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur. Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **25 janvier 2026**. Il est soumis aux résultats des contrôles périodiques effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF VALIDATION et aux règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire).



Directeur Général
Julien NIZRI



La méthode alternative d'analyse :

Thermo Scientific™ RapidFinder™ *Salmonella* species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Kit

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

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

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

Protocole de validation	NF EN ISO 16140-2 (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	NF EN ISO 6579-1/Amendement 1 (Mars 2020) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> - Partie 1 : recherche des <i>Salmonella</i> spp. - Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC
Domaine d'application	Les viandes de porc et de volaille crue, les viandes de porc et de volaille prête à consommer et prête à réchauffer, les échantillons environnementaux de production industrielle et les échantillons environnementaux de production primaire.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Instrument 7500 Fast Real-Time PCR et le logiciel RapidFinder™ Express (v2.0) ou supérieur et l'instrument Applied Biosystems™ QuantStudio™ 5 Real-Time PCR et le logiciel Thermo Scientific™ Analysis (v1.2) ou supérieur

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/>.