



Certificat

Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat N° : **UNI 03/14-06/22**

Décision d'extension du : **06-10-2022**

Fin de validité : **16-06-2026**

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 :

OXOID™ Listeria Precis™ (détection *Listeria species*)

Validée pour la détection des *Listeria species*

Référence(s) de notice
technique

MAN0026538 Revision A.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 (précédente édition datée du 14-11-2022). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **16 juin 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



Certificat

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

Certificat N° : **UNI 03/14-06/22**
Décision d'extension du : **06-10-2022**
Fin de validité : **16-06-2026**

La méthode alternative d'analyse :

OXOID™ *Listeria* Precis™ (détection *Listeria species*)

Validée pour la détection des *Listeria species*

Fabriquée sur le site :

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

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 11290-1 (Juillet 2017) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. - Partie 1 : méthode de recherche
Domaine d'application	Tous les produits d'alimentation humaine (par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments) et les échantillons d'environnement de production industrielle.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Nouveau protocole d'enrichissement avec utilisation du bouillon 24 LEB à 24±4h et validation d'une nouvelle formulation de la gélose Brilliance <i>Listeria</i> Agar.

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/>.