



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : BIO 12/43-04/20

Décision de reconduction du : 08-02-2024

Fin de validité : 02-04-2028

La société :

bioMérieux

Chemin de l'Orme

69280 –Marcy l'Etoile - France

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 :

TEMPO® CAM

Validée pour le dénombrement des espèces de *Campylobacter* Thermotolérantes
C. jejuni, *C.coli* et *C.lari*

Référence(s) de notice
technique

421509 21985 version B

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 21-10-2020). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **2 avril 2028**. 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° : BIO 12/43-04/20
Décision de reconduction du : 08-02-2024
Fin de validité : 02-04-2028

La méthode alternative d'analyse :

TEMPO® CAM

Validée pour le dénombrement des espèces de *Campylobacter* Thermotolérantes
C. jejuni, *C.coli* et *C.lari*

Fabriquée sur le site :

bioMérieux
3, Route du Port Michaud
38390 La Balme les Grottes - FRANCE

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 10272-2 (Juillet 2017) et son amendement 1 (Février 2023) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp. - Partie 2 : technique par comptage des colonies. Amendement 1 : ajout de méthodes pour la confirmation et l'identification moléculaires de <i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants, et modification des essais de performance des milieux de culture.
Domaine d'application	Volailles crues et produits à base de volaille prêts-à-cuire.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Non applicable.

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

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