



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **UNI 03/14-06/22**  
Décision de reconduction du : **15-04-2026**  
Fin de validité : **16-06-2030**

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™ Listeria Precis™ (Détection des *Listeria species*)

Validée pour la détection des *Listeria spp.*

Référence(s) de notice  
technique

**MAN0026538 Révision K (toutes les versions K couvertes)**

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, inclusivité et exclusivité) 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 19-05-2025). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **16 juin 2030**. 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 d'AFNOR Certification  
Julien NIZRI

La méthode alternative d'analyse :

## Thermo Scientific™ *Listeria* Precis™ (Détection des *Listeria* species)

Validée pour la détection des *Listeria* spp.

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	<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 11290-1</b> (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)	Grande portion de test (125 g) pour les produits laitiers et les aliments multi-composés. Durée d'enrichissement minimale de 20 h à l'aide du bouillon d'enrichissement Thermo Scientific™ Oxoid™ 24 <i>Listeria</i> (24 LEB). Détection par ensemencement de 10 µL d'enrichissement sur la formulation conforme à la norme ISO de la gélose Thermo Scientific™ Oxoid™ Brilliance™ <i>Listeria</i> Agar (ISO). De multiples protocoles de confirmation sont disponibles pour répondre aux besoins de l'utilisateur final, y compris un test rapide en 15 minutes.

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/>.