

NF VALIDATION: Des nouvelles en microbiologie des aliments

Au 29 janvier 2016, la marque NF VALIDATION a été attribuée à 121 méthodes d'analyse en microbiologie des aliments (dont 117 méthodes validées selon le protocole de la norme EN/ISO 16140:2003 et 4 autres selon le projet de norme ISO/FDIS 16140-2:2015). Trois méthodes de dépistage de résidus d'antibiotiques sont validées selon un protocole spécifique NF VALIDATION.

Lors de sa session des 28 et 29 janvier 2016, le « Bureau Technique – Microbiologie des aliments » de la marque NF VALIDATION a voté positivement :

- La validation de la méthode **ANSR for *Listeria*** (NEOGEN Europe Ltd) pour la recherche des *Listeria* spp. dans les produits d'alimentation humaine et les échantillons de l'environnement industriel selon la nouvelle version de protocole ISO/FDIS 16140-2.
- L'extension de validation des méthodes suivantes : **EASY STAPH** (SOLABIA) pour tous les produits d'alimentation humaine, **BAX System PCR Assay for *E. coli* O157:H7** et **BAX System PCR Assay for *Salmonella* spp.** (DuPont Nutrition & Health) pour l'utilisation de l'instrument BAX System X5 associé à son logiciel 1.0, **Thermo Scientific SureTect *Escherichia coli* O157:H7** (OXOID Thermo Fisher Scientific) pour l'utilisation de l'instrument ABI 7500 Fast RT-PCR associé au RapidFinder Express 2.0, et **VIDAS LMO2** (bioMérieux) pour un nouveau protocole d'enrichissement à 30°C en bouillon LPT pour l'analyse des produits carnés, des produits laitiers et des produits de la mer.
- La reconduction de validation (sans modification) de la méthode **Delvotest T** (DSM Food Specialties).

Source : <http://nf-validation.afnor.org/>