



## UN LABORATOIRE EXPERT

### VALIDATION DE METHODES ALTERNATIVES AFNOR

Le laboratoire de microbiologie ACTALIA Contrôle et qualité de Villers Bocage est qualifié, par AFNOR Certification, de laboratoire expert pour la validation de méthodes alternatives d'analyses applicables à l'agroalimentaire, et particulièrement pour la validation de méthodes de détection des Salmonella et des Listeria.

A ce titre, le laboratoire participe à des études de validation de méthodes candidates à l'obtention de la certification NF VALIDATION.

Dans le domaine de l'agroalimentaire, grâce au réseau d'experts d'AFNOR Certification, une 100<sup>aine</sup> de méthodes alternatives de détection de microorganismes ou d'antibiotiques bénéficie de la certification délivrée par AFNOR Certification sous la marque "NF VALIDATION".

Ces méthodes alternatives validées conformément au protocole défini dans la norme NF EN ISO 16140 « Microbiologie des aliments—Protocole pour la validation de méthodes alternatives » satisfont aux exigences de l'article 5 du règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

### EXPERT AU SEIN DE LA COMMISSION AFNOR/V08B : Microbiologie des aliments

Le pôle ACTALIA Contrôle et qualité est membre de la commission de normalisation AFNOR/V08B : Microbiologie des aliments, qui se réunit régulièrement pour échanger avec les différents acteurs du marché (fabricants et utilisateurs de kits analytiques notamment), les experts en microbiologie des aliments et les utilisateurs, afin d'élaborer de nouvelles normes ou de réviser les normes existantes.

Ce positionnement permet au pôle ACTALIA Contrôle et Qualité d'anticiper l'évolution des méthodes analytiques et d'offrir à ses clients la garantie d'utiliser des méthodes fiables et validées.

Votre contact :  
M. Philippe FIGWER  
Responsable Laboratoires  
pfigwer@actalia.eu  
ACTALIA  
Boulevard du 13 juin 1944  
BP 2  
14310 VILLERS BOCAGE  
Tél. 02 31 25 43 00