

Les essais d'aptitude et critères signalés par ♦ sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur www.cofrac.fr » et portée détaillée disponible sur www.cecalait.fr

ESSAIS D'APTITUDE FLORE PATHOGENE

Nous proposons pour les deux matrices lait et fromage des essais sur la **numération** de *Listeria monocytogenes* qu'il ne faut pas confondre avec les essais sur la **recherche** de *Listeria*. Les essais sur la recherche de *Salmonella* ne concernent pas *Salmonella Typhimurium*.

Pour les ASR, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus*, il s'agit de la numération **des formes non sporulées**. L'analyse doit être réalisée **sans traitement thermique**.

FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE

Différents essais sont proposés pour la matrice « fromage » :

- 4 essais comprenant des échantillons combinant 4 ou 9 flores à dénombrer ou rechercher (formule 4 critères et formule multi-critères). ⚠ Ces échantillons contiennent systématiquement des *Listeria* et des *Salmonella*.
- 1 essai comprenant des échantillons différents pour « la numération des Staphylocoques à coagulase positive, *Escherichia coli*, microorganismes à 30 °C, entérobactéries, anaérobies sulfite-réducteurs, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* » et pour « la recherche de *Salmonella* » (formule 8 critères)
- 1 essai spécifique au genre *Listeria* comprenant des échantillons différents, pour « la numération de *Listeria monocytogenes* » et « la recherche de *Listeria* » (formule 2 critères).

Formule multi-critères ♦

- **Critères concernés :**
 - disponibles sur toutes les dates citées ci-après : **recherche de *Listeria* ♦ et *Salmonella* ♦, numération des Staphylocoques à coagulase positive ♦ et *Escherichia coli* ♦**
 - disponibles uniquement sur les dates signalées d'un * citées ci-dessous : **numération des microorganismes à 30 °C ♦, des entérobactéries ♦, des anaérobies sulfite-réducteurs ♦, des *Clostridium perfringens* ♦ et des *Bacillus cereus* ♦**
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons de contaminations entre :
 - absence ou présence de *Listeria* dans 25 g de fromage et identification de l'espèce, dont *Listeria monocytogenes*
 - absence ou présence de *Salmonella* dans 25 g de fromage
 - 0 et 10 000 Staphylocoques à coagulase positive/g
 - 0 et 100 000 *Escherichia coli*/g
 - 10 000 et 500 000 microorganismes à 30 °C/g
 - 0 et 100 000 entérobactéries/g
 - 0 et 1 000 anaérobies sulfite-réducteurs (sans thermisation)/g
 - 0 et 1 000 *Clostridium perfringens* (sans thermisation)/g
 - 0 et 10 000 *Bacillus cereus* (sans thermisation)/g
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 100 g dans des pots de sécurité stériles de 125 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le fromage, mais **perdant son effet à la dilution**
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard) certifié IATA, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ⇒ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi