

ESSAIS D'APTITUDE FLORE PATHOGENE

FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE

Formule 8 critères

- **Critères concernés :**
 - recherche de *Salmonella*,
 - numération des Staphylocoques à coagulase positive, des *Escherichia coli*, des microorganismes à 30 °C, des entérobactéries, des anaérobies sulfito-réducteurs, des *Clostridium perfringens* et des *Bacillus cereus*
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons pour la recherche de :
 - *Salmonella* dans 25 g de fromage
 - 5 échantillons de contaminations variant entre :
 - 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 sulfito-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