

# ESSAIS D'APTITUDE FLORE PATHOGENE

## FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE (teneur inférieure à 20 % de matière grasse)

### Formule 3 critères

- **Critères concernés :** numération de *Listeria* spp., numération de *Listeria monocytogenes* et recherche de *Listeria*
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
  - 5 échantillons de contaminations variant entre 0 et 10 000 *Listeria*/g
  - 5 échantillons pour la recherche de *Listeria* dans 25 g de fromage et identification de l'espèce, dont *Listeria monocytogenes*
  - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** échantillons d'environ 100 g dans des pots de sécurité de 120 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