

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

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

Formule 4 critères ♦

- **Critères concernés :**
 - recherche de *Listeria* ♦ et *Salmonella* ♦ ,
 - numération des Staphylocoques à coagulase positive ♦ et *Escherichia coli* ♦
- **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
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** 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