

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 Typhi* et *Paratyphi*.

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

La teneur en matière grasse du fromage à analyser est inférieure à 20 %.

Formule multi-critères*

- **Critères concernés :** recherche de *Listeria** et 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 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 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 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 sachets eutectiques, 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