

Les essais d'aptitude et critères signalés par \* sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) » et portée détaillée disponible sur [www.cecalait.fr](http://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 4 critères\*

- **Critères concernés :** recherche de *Listeria* \* et de *Salmonella* \*, numération des Staphylocoques à coagulase positive \* et des *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 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