

Guide de prélèvement de surface par boîte contact à destination des clients

But

Evaluer le niveau de contamination au cours de la production ou l'efficacité des protocoles de nettoyage et désinfection par la détermination du nombre de micro-organismes viables sur les surfaces se rencontrant dans l'environnement des établissements alimentaires.

Principe

Application d'une boîte contact du milieu approprié contre la surface à contrôler avec une légère pression puis incubation (temps et température en fonction du type de micro-organisme à détecter). Les résultats obtenus sont basés sur le nombre d'unités formant colonies (UFC) par boîte contact.

Stockage des Boîtes / Mode opératoire / Délai d'acheminement



- Stocker les boîtes contact, fournies par le laboratoire, en enceinte froide de 2 à 8°C
- Avant utilisation, **vérifier** la date de péremption notée sur la boîte
- A utiliser de préférence sur une **surface plane sèche**
- Se désinfecter les mains avec un antiseptique

- Enlever le couvercle de la boîte en évitant toute contamination
- Appliquer la face gélosée contre la surface à contrôler en maintenant une légère pression pendant 10 secondes sans décrire de mouvement latéral
- Remettre le couvercle sur la boîte et le maintenir fermé par un scotch
- Essuyer la surface évaluée
- Numéroté et identifier la boîte et renseigner la fiche de demande d'analyses alimentaires fournie par le laboratoire
- Conserver les boîtes en enceinte froide entre 1 et 8°C jusqu'au dépôt au laboratoire ou collecte par le préleveur du LDCO

Remarque : répéter ce mode opératoire pour chaque nouveau prélèvement

ATTENTION

- ❖ **Délai entre le prélèvement et l'analyse ≤24h**
- ❖ Réaliser le prélèvement de préférence le matin du jour de la collecte ou du dépôt au laboratoire