

OXOID THERMO FISHER SCIENTIFIC

6 route de Paisy
69571 DARDILLY

Validation AFNOR des méthodes alternatives d'analyse
Application à la microbiologie alimentaire

Rapport de synthèse

**Etude de reconduction ISO 16140
de la méthode *Salmonella* RAPID TEST (OSRT)**

Ce rapport comprend 52 pages dont 4 annexes.
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole♦.

Version 0
11 juillet 2011

ADRIA DEVELOPPEMENT

Creac'h Gwen - F. 29196 QUIMPER Cedex - Tél. (33) 02.98.10.18.18 - Fax (33) 02.98.10.18.08
E-mail : adria.developpement@adria.tm.fr - Site web : <http://www.adria.tm.fr>
ASSOCIATION LOI DE 1901 - N° SIRET 306 964 271 00036 - N° EXISTENCE 532900006329 - N°TVA FR4530696427100036

Sommaire

1	Rappel sur la méthode alternative	4
1.1	Date de la première validation et date de reconduction	4
1.2	Protocole et principe de la méthode alternative	4
1.3	Méthode de référence à laquelle la méthode alternative a été comparée	4
1.4	Historique de la validation et principaux résultats obtenus	5
1.4.1	<i>Etude comparative des méthodes</i>	5
1.4.1.1	Exactitude relative, spécificité relative et sensibilité relative	5
1.4.1.2	Niveau de détection relatif	12
1.4.1.3	Inclusivité / exclusivité	13
1.4.2	<i>Etude interlaboratoires</i>	15
1.4.2.1	Mise en oeuvre	15
1.4.2.2	Contrôle des paramètres expérimentaux	15
1.4.2.3	Résultats des analyses	17
1.4.2.4	Calculs	18
1.4.2.5	Interprétation	20
1.4.3	<i>Praticabilité</i>	22
1.4.4	<i>Conclusion</i>	25
1.5	Bilan des modifications intervenues dans la méthode alternative, ayant donné lieu ou non à une extension de validation	26
2	Etude bibliographique	26
	<i>Annexe 1 - Méthode alternative</i>	27
	<i>Annexe 2 - Méthode de référence</i>	28
	<i>Annexe 3 - Résultats bruts de l'exactitude relative</i>	29
	<i>Annexe 4 - Résultats bruts de l'inclusivité et de l'exclusivité</i>	50

Avant Propos

L'ensemble des renseignements permettant de valider la garantie des analyses est tenu à la disposition de la Société OXOID THERMO FISHER SCIENTIFIC.

Les résultats sont synthétisés au sein de tableaux et interprétés selon la norme NF EN ISO 16140.

- ✓ **Fabricant :** SOCIETE OXOID
6 route de Paisy
69571 DARDILLY
- ✓ **Laboratoire expert :** ADRIA Développement
ZA Creac'h Gwen
29196 QUIMPER Cedex
- ✓ **Méthode à valider :** Méthode *Salmonella* RAPID TEST (OSRT) pour la détection des salmonelles
- ✓ **Référentiel de validation :** Norme NF EN ISO 16140 (octobre 2003) : microbiologie des aliments - Protocole pour la validation des méthodes alternatives
- ✓ **Méthode de référence^{*} :** Norme ISO 6579 (2002) : méthode horizontale pour la recherche de *Salmonella* spp.
- ✓ **Etendue de la validation :** Tous produits d'alimentation animale et humaine
Echantillons de l'environnement (hors échantillons de production primaire)
- ✓ **Organisme de validation :** AFNOR

^{*} Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

1 RAPPEL SUR LA METHODE ALTERNATIVE

1.1 Date de la première validation et date de reconduction

La méthode *Salmonella* RAPID TEST (OSRT) a été validée pour tous les produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement (hors production primaire) le 30 mai 1991 (n° attestation UNI 03/01 – 03/91). Les diverses reconductions ont été obtenues le 8 septembre 1995, le 7 septembre 1999, le 11 décembre 2003 et le 4 décembre 2007. La validité expire le 7 septembre 2011.

1.2 Protocole et principe de la méthode alternative

La méthode *Salmonella* RAPID TEST (OSRT) permet de détecter les *Salmonella* mobiles. Le protocole de la méthode est donné en annexe 1.

La méthode *Salmonella* RAPID TEST (OSRT) comprend :

- une étape d'enrichissement en eau peptonée tamponnée pendant $18\text{ h} \pm 2\text{ h}$ à 37°C ,
- une inoculation dans un récipient contenant un milieu spécial pour *Salmonella* et deux tubes, chaque tube contenant un milieu sélectif inférieur et un milieu indicateur supérieur, séparés par un filtre poreux. Le flacon est incubé $24\text{ h} \pm 2\text{ h}$ à $41^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$.

Deux options de confirmation sont possibles :

- à partir du tube positif, isoler sur une gélose au choix (XLD, Brilliance *Salmonella* ...), puis effectuer les tests de confirmation classiques,
- à partir du tube positif, effectuer un test latex salmonelle.

1.3 Méthode de référence à laquelle la méthode alternative a été comparée

La méthode de référence est la norme ISO 6579 (2002) ^{*} : méthode horizontale pour la recherche de *Salmonella* spp. Le protocole est présenté en annexe 2.

^{*} Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

1.4 Historique de la validation et principaux résultats obtenus

1.4.1 Etude comparative des méthodes

1.4.1.1 Exactitude relative, spécificité relative et sensibilité relative

L'exactitude est l'étroitesse de l'accord entre le résultat d'essai et la valeur de référence acceptée.

La spécificité relative est définie comme le degré auquel la méthode est affectée (ou non) par les autres composants dans un échantillon en contenant plusieurs. C'est la capacité de la méthode à mesurer avec exactitude un analyte donné, ou sa quantité, dans l'échantillon sans qu'il y ait d'interférence avec les composants non ciblés, tels un effet de la matrice ou un bruit de fond.

La sensibilité relative est définie comme la capacité de la méthode alternative à détecter deux quantités différentes d'analyte qui ont été mesurées avec la méthode de référence en utilisant une matrice donnée sur toute l'étendue de mesure. C'est la variation de quantité minimale (accroissement de la concentration d'analyte x) qui donne une variation significative du signal mesuré (réponse y).

Nombre et nature des échantillons

Les données acquises en 2003 ont été complétées. 252 échantillons ont été analysés en 2003 et 239 en 2007.

La répartition par catégorie est donnée dans le tableau suivant :

Catégories	Positifs*	Négatifs	Total
Produits carnés	36	42	78
Produits laitiers	32	29	61
Végétaux, produits de la mer, divers	47	46	93
Ovoproducts	35	41	76
Alimentation animale	32	40	72
Echantillons de l'environnement	37	30	67
TOTAL	219	228	447

* : échantillons positifs confirmés par l'une ou l'autre des méthodes

Contamination artificielle des échantillons

Des contaminations artificielles ont été réalisées par des inoculations ou des contaminations croisées.

Un total de 108 échantillons a été contaminé ; 96 ont donné un résultat positif par l'une ou l'autre des méthodes, ce qui représente 56,2 % de produits naturellement contaminés.

Protocoles de confirmation

Les protocoles de confirmation ont été évalués au cours de cette étude :

- réalisation du test latex directement à partir du kit,
- isolement sur gélose sélective Brilliance *Salmonella* puis identification par les tests classiques décrits dans la méthode de référence.

Résultats des essais

Les résultats bruts sont donnés en annexe 3.

Tableau 1 - Couples de résultats des méthodes de référence et alternative

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 207*	Déviation positive (R-/A+) PD = 9
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 3	Accord négatif (A-/R-) NA = 228 PPNA = 8

* Deux échantillons dont le résultat positif a été confirmé par isolement sur gélose sélective et réalisation des tests classiques de confirmation (échantillons 1508 et 1098)

A+ = positifs confirmés

A- = négatifs immédiats **et** négatifs après confirmation quand présomptifs positifs

PA = accord positif

NA = accord négatif

PD = déviation positive

ND = déviation négative

PPN = positif présomptif négatif

Résultats par catégorie d'échantillons**Tableau 2 - Produits carnés**

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 35 *	Déviation positive (R-/A+) PD = 1
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 0	Accord négatif (A-/R-) NA = 42 PPNC = 1

* Un échantillon dont le résultat positif a été confirmé par isolement sur gélose sélective et réalisation des tests classiques de confirmation (échantillon 1098)

Tableau 3 - Produits laitiers

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 29	Déviation positive (R-/A+) PD = 2
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 1	Accord négatif (A-/R-) NA = 29 PPNC = 2

Tableau 4 - Produits de la mer, végétaux et divers

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 35*	Déviation positive (R-/A+) PD = 0
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 0	Accord négatif (A-/R-) NA = 41

* Un échantillon dont le résultat positif a été confirmé par isolement sur gélose sélective et réalisation des tests classiques de confirmation (échantillon 1508)

Tableau 5 - Ovoproducts

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 40	Déviation positive (R-/A+) PD = 6
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 1	Accord négatif (A-/R-) NA = 46 PPNC = 2

Tableau 6 - Produits d'alimentation animale

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 31	Déviation positive (R-/A+) PD = 0
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 1	Accord négatif (A-/R-) NA = 40 PPNC = 1

Tableau 7 - Echantillons de l'environnement

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 37	Déviation positive (R-/A+) PD = 0
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 0	Accord négatif (A-/R-) NA = 30 PPNC = 2

Tableau 8 - Calcul de l'exactitude relative (AC), de la sensibilité relative (SE) et de la spécificité relative (SP)

PA = Accord positif (R+/A+)

PD = déviation positive (R-/A+)

NA = Accord négatif (R-/A-)

ND = déviation négative (A-/R+)

Matrices	PA	NA	ND	PD	N	Exactitude relative AC (%) [100x(PA+NA)/N]	N+ PA + ND	Sensibilité relative SE (%) [100xPA]/N+]	N- NA + PD	Spécificité relative SP (%) [100xNA]/N-]
Produits carnés	35	42	0	1	78	98,7	35	100,0	43	97,7
Produits laitiers	29	29	1	2	61	95,1	30	96,7	31	93,5
Produits de la pêche, végétaux et divers	35	41	0	0	76	100,0	35	100,0	41	100,0
Ovoproducts	40	46	1	6	93	92,5	41	97,6	52	88,5
Alimentation animale	31	40	1	0	72	98,6	32	96,9	40	100,0
Environnement	37	30	0	0	67	100,0	37	100,0	30	100,0
TOTAL	207	228	3	9	447	97,3	210	98,6	237	96,2

 **Calcul de l'exactitude relative (AC), de la sensibilité relative (SE) et de la spécificité relative (SP)**

Les valeurs en pourcentage calculées pour ces trois critères pour la méthode alternative sont les suivantes :

Exactitude relative	AC = 97,3
Spécificité relative	SP = 96,2
Sensibilité relative	SE = 98,6

La sensibilité, en tenant compte des positifs supplémentaires obtenus pour la méthode alternative, est la suivante :

Méthode alternative	98,6
Méthode de référence	95,9

 **Analyse des discordants**

Le nombre de discordants entre la méthode de référence et la méthode alternative est de :

Y =	3 + 9 = 12
m =	3
M =	2
Conclusion	m > M : les deux méthodes ne sont donc pas différentes.

Les 12 échantillons discordants sont répartis comme suit :

DEVIATIONS NEGATIVES	
Produits laitiers (1)	
Echantillon n° 1276 Tomme de Savoie	Echantillon artificiellement contaminé par <i>Salmonella Montevideo</i> 305. Aucune réaction positive n'a été observée au niveau du kit OSRT. Cet échantillon a, par contre, donné un résultat positif par la méthode alternative après conservation de l'EPT 72 h à 4°C. Des colonies suspectes ont été isolées sur les quatre géloses de la méthode de référence.
Ovoproducts (1)	
Echantillon n° 1515 Crème anglaise	Echantillon artificiellement contaminé par <i>Salmonella Enteritidis</i> 657. Aucune réaction positive n'a été observée au niveau du kit OSRT. Ce résultat a été confirmé après conservation de l'EPT 72 h à 4°C. Pour la méthode de référence, seules les géloses issues du RVS ont permis d'isoler des colonies suspectes.
Produits d'alimentation animale (1)	
Echantillon n° 1489 Croquettes pour chien	Echantillon naturellement contaminé pour lequel aucune réaction positive n'a été obtenue par le kit OSRT. Pour la méthode de référence, des colonies suspectes ont été isolées uniquement sur gélose Hektoen à partir du MKTTn. Il s'agit donc probablement d'un échantillon très faiblement contaminé.

DEVIATIONS POSITIVES	
Produits carnés (1)	
Echantillon n° 46 Rognon de porc	Echantillon naturellement contaminé analysé en 2003. Aucune colonie suspecte n'avait été mise en évidence par la méthode de référence
Produits laitiers (2)	
Echantillon n° 1854 Lait cru	Echantillon artificiellement contaminé par <i>Salmonella Meleagridis</i> 305, positif à 24 h, retrouvé négatif par la méthode alternative après conservation de l'enrichissement 72 h à 4°C, et alors concordant avec la méthode de référence. Aucune colonie suspecte n'a été isolée par la méthode de référence.
Echantillon n° 1855 Lait cru	Echantillon inoculé par <i>Salmonella Montevideo</i> 510, trouvé positif à 24 h et confirmé après conservation de l'enrichissement 72 h à 4°C. Aucune colonie suspecte n'a été isolée en méthode de référence.

DEVIATIONS POSITIVES	
Ovoproducts (6)	
Echantillon n° 10 Coule d'œuf	Echantillon naturellement contaminé, analysé en 2003. Aucune colonie suspecte n'a été trouvée en méthode de référence.
Echantillon n° 11 Coule d'œuf	Echantillon naturellement contaminé, analysé en 2003. Des colonies suspectes ont été isolées sur gélose XLD à partir du RVS, mais elles n'ont pas été confirmées.
Echantillon n° 13 Coule d'œuf	Echantillon naturellement contaminé, analysé en 2003. Aucune colonie suspecte n'a été trouvée en méthode de référence.
Echantillon n° 14 Coule d'œuf	Echantillon naturellement contaminé, analysé en 2003. Aucune colonie suspecte n'a été trouvée en méthode de référence.
Echantillon n° 112 Mayonnaise	Echantillon naturellement contaminé. Des colonies suspectes ont été isolées sur gélose Hektoen à partir du bouillon MKTTn mais elles ont été identifiées comme <i>Proteus Mirabilis</i> . Echantillon non confirmé positif par le kit OSRT après conservation de l'EPT à 4°C.
Echantillon n° 116 Mayonnaise	Echantillon naturellement contaminé. Aucune colonie suspecte n'a été isolée en méthode de référence. Echantillon confirmé positif par le kit OSRT après conservation de l'enrichissement au froid.

Effet de la conservation de l'EPT 72 h à 4°C

Les essais de conservation de l'EPT 72 h à 4°C ont été réalisés uniquement sur les échantillons analysés en 2007 (échantillons ayant donné un résultat positif directement après incubation et échantillons discordants).

Sur 107 résultats positifs obtenus immédiatement après incubation, 3 échantillons ont donné un résultat négatif après conservation de l'EPT 72 h à 4°C ; il s'agit des échantillons 1097 (morceaux de poule), 1112 (mayonnaise) et 1854 (lait cru), échantillons qui étaient positifs supplémentaires à la première analyse.

2 échantillons (1276 - Tomme de Savoie, 1956 - Chiffonnette sol local poubelle), en déviation négative à la première analyse, deviennent concordants après conservation de l'EPT 72 h à 4°C, quel que soit le test de confirmation utilisé.

1.4.1.2 Niveau de détection relatif

Le niveau de détection relatif correspond au nombre le plus petit de micro-organismes cultivables qu'il est possible de détecter dans l'échantillon, avec une probabilité de 50 %, à l'aide des méthodes alternative et de référence.

Matrices utilisées

Cette étude a pour objectif de déterminer les quantités minimales de *Salmonella spp.* détectables dans la matrice alimentaire et de les comparer à celles obtenues par la méthode de référence.

Les limites de détection ont été définies par l'analyse du couple (matrice / souche) à quatre niveaux. Six réplicats de chaque condition ont été réalisés.

Les matrices testées étaient les suivantes :

- steak haché / *Salmonella* Infantis 14
- poisson cru / *Salmonella* Saintpaul F 31
- coule d'œuf / *Salmonella* Enteritidis 2532
- lait cru / *Salmonella* Typhimurium 305
- produit d'alimentation animale / *Salmonella* Agona A00V038
- eau de process / *Salmonella* Derby A00E084.

Protocole de contamination

Les contaminations et les dénombrements ont été réalisés selon le protocole décrit, pour les faibles taux d'inoculation, dans les exigences relatives aux études comparatives des méthodes et interlaboratoires.

 **Résultats**
Tableau 9 - Valeurs des niveaux de détection relatifs

Couples (souche, matrice)	Niveau de détection relatif (UFC / 25 g ou 25 ml) selon le test de Spearman-Kärber (UFC / 25 g ou 25 ml)		
	Méthode de référence	Méthode alternative (Latex)	Méthode alternative (Isolement)
Steak haché / <i>Salmonella</i> Infantis 14	0,3 [0,1 ; 0,8]	0,3 [0,1 ; 0,8]	0,3 [0,1 ; 0,8]
Lait cru / <i>Salmonella</i> Typhimurium 305	0,3 [0,1 ; 0,9]	0,3 [0,1 ; 1,0]	0,3 [0,1 ; 1,0]
Filet de cabillaud / <i>Salmonella</i> Saintpaul F31	0,8 [0,5 ; 1,3]	0,8 [0,5 ; 1,3]	0,8 [0,5 ; 1,3]
Coule d'œuf / <i>Salmonella</i> Enteritidis 2532	0,3 [0,1 ; 1,0]	0,2 [0,1 ; 0,8]	0,2 [0,1 ; 0,8]
Boulettes pour chats / <i>Salmonella</i> Agona A00V038	0,6 [0,3 ; 1,8]	0,6 [0,3 ; 1,8]	0,6 [0,3 ; 1,8]
Eau de process / <i>Salmonella</i> Derby A00E084	0,3 [0,1 ; 1,1]	0,3 [0,1 ; 1,1]	0,3 [0,1 ; 1,1]

 **Conclusion**

Les limites de détection de la méthode de référence et de la méthode alternative sont équivalentes, quelle que soit la technique de confirmation utilisée. Elles varient de 0,1 à 1,8 UFC/25 g.

1.4.1.3 Inclusivité / exclusivité

L'inclusivité est la capacité de la méthode alternative à détecter l'analyte cible à partir d'un large éventail de souches.

L'exclusivité est l'absence d'interférences par un éventail approprié de souches non cibles de la méthode alternative.

 **Protocoles d'essai**

Protocole pour l'inclusivité : 53 souches *Salmonella* ont été décongelées et mises en culture en bouillon BHI à 37°C. Les souches ont été inoculées à un taux compris entre 10 et 100 cellules pour 225 ml d'eau peptonée tamponnée. Le protocole complet de la méthode OSRT a ensuite été appliqué.

Protocole pour l'exclusivité : 30 souches négatives ont été décongelées et mises en culture en bouillon BHI à 37°C. Les souches ont ensuite été inoculées à un taux de 10^5 UFC/225 ml d'eau peptonée tamponnée. Le protocole complet de la méthode OSRT a ensuite été appliqué.

 **Résultats**

Les résultats sont donnés en annexe 4.

 **Conclusion**

- **Inclusivité**

Sur 68 souches testées en inclusivité, 64 ont donné une réaction caractéristique en kit OSRT et un test latex positif. Seules les 3 souches de *Salmonella* Paratyphi A ne se sont pas développées dans le kit. Les souches *Salmonella* Paratyphi A donnent, par contre, une réaction positive au latex et des colonies caractéristiques sur gélose Brilliance *Salmonella*. Enfin, ces 3 souches présentent des colonies non caractéristiques sur gélose XLD. A noter également que le variant immobile *Salmonella* Typhimurium ne donne pas de réaction positive, comme attendu du fait du phénotype.

Toutes les souches testées ont donné des colonies caractéristiques violacées sur gélose Brilliance *Salmonella*, à l'exception de 4 souches de *Salmonella* Dublin sur 5 testées et de *Salmonella* Binza adria 27 qui se présente sous forme de colonies crème à centre violacé.

- **Exclusivité**

Sur les 30 souches testées, aucune n'a donné de réaction positive en kit OSRT.

L'inclusivité et l'exclusivité de la méthode OSRT, avec confirmation par test latex, sont satisfaisantes.

D'après les tests effectués au cours de cette étude, pour la confirmation par la technique d'isolement sur gélose sélective, une absence de réaction caractéristique sur gélose Brilliance *Salmonella* est observée pour 4 des souches *Salmonella* Dublin testées. Une réaction faible est observée pour la souche *Salmonella* Binza testée. Par contre, toutes ces souches présentent des colonies caractéristiques sur gélose sélective XLD.

1.4.2 Etude interlaboratoires

1.4.2.1 Mise en oeuvre

Treize laboratoires ont participé à l'étude qui a porté sur du lait pasteurisé demi-écrémé inoculé par *Salmonella typhimurium* 305.

Tous les échantillons ont été répartis par le laboratoire expert en flacons stériles, à raison de 25 ml par flacon, avant d'être contaminés. Les flacons de lait ont été inoculés individuellement à raison de 8 flacons par taux et par laboratoire. Ainsi, chaque laboratoire a reçu 24 flacons à analyser.

Les réactifs nécessaires à la mise en œuvre de la méthode alternative et de la méthode de référence ont été fournis par la Société OXOID.

Les instructions détaillées ont été transmises aux laboratoires par le laboratoire expert.

1.4.2.2 Contrôle des paramètres expérimentaux

Taux de contamination avant ensemencement, taux obtenus après contamination artificielle et stabilité des échantillons

- *Avant ensemencement*

La recherche de bactéries cibles dans la matrice a été réalisée sur cinq prélèvements afin de s'assurer de l'absence de ces bactéries.

- *Taux obtenus après contamination artificielle*

Les taux de contamination obtenus dans la matrice et les estimations de précision sont donnés dans le tableau suivant :

Niveau	Echantillons	Taux théorique ciblé (b/25 ml)	Taux réel (b/25 ml d'échantillon)	Estimation de la limite inférieure de la contamination par 25 ml d'échantillon	Estimation de la limite supérieure de la contamination par 25 ml d'échantillon
Niveau 0	4 - 5 - 6 - 11 - 13 - 14 - 21 - 23	/	/	/	/
Niveau bas	1 - 2 - 7 - 9 - 12 - 15 - 19 - 22	5	6,7	5,8	7,7
Niveau haut	3 - 8 - 10 - 16 - 17 - 18 - 20 - 24	25	19,2	16,7	22,1

- *Stabilité des échantillons*

Le dénombrement a été réalisé sur 5 ml de lait pour le taux d'inoculation fort, sur trois flacons. Une recherche a été réalisée pour le taux d'inoculation faible sur trois échantillons. Les résultats sont reportés dans le tableau suivant :

Jour	UFC/25 ml (XLD)			Recherche / 25 ml		
	Flacon 1	Flacon 2	Flacon 3	Flacon 1	Flacon 2	Flacon 3
J0	20	10	10	+	+	+
J1	/	/	/	+	+	+
J2	15	10	25	+	+	+

Aucune évolution du taux d'inoculation n'a été notée.

 **Température relevée au cours du transport, température à réception et délais de réception**

Les températures au cours du transport et mesurées à réception, ainsi que le délai de réception des échantillons sont données dans le Tableau 10.

Tableau 10 - Température des échantillons à réception

Laboratoires	Température relevée par le thermobouton (°C)	Température mesurée à réception (°C)	Date de réception des échantillons
A	0,5	1,6	J1
B	1,5	5,5	J1
C	1,0	2,6	J1
D	1,5	1,3	J1
E	1,0	5,6	J1
F	2,5	4,5	J1
G	Défaut de programmation	5,0	J1
H	1,0	1,0	J1
I	1,5	1,5	J1
J	2,0	2,0	J1
K	0,5	- 0,5	J1
L	3,5	3,5	J1
M	1,5	1,5	J1

Une température de - 0,5°C a été mesurée par le thermobouton pour le laboratoire K à réception du colis ; aucune congélation des échantillons n'a été signalée par le laboratoire.

Conclusion

Aucune anomalie n'a été observée pendant le transport ; la température mesurée pendant le transport était comprise entre - 0,5 et 4°C.

1.4.2.3 *Résultats des analyses*

Dénombrement de la flore aérobie mésophile

Le dénombrement de la flore aérobie mésophile de la matrice a été effectué sur un échantillon selon la méthode ISO 4833. Le résultat obtenu varie de 48 à $8,2 \cdot 10^4$ UFC/ml.

Résultats obtenus par le laboratoire expert

Tous les échantillons inoculés ont donné un résultat positif ; tous les résultats sont concordants entre la méthode de référence et la méthode alternative.

Résultats obtenus par les laboratoires collaborateurs

Onze laboratoires sur treize ont obtenu les résultats attendus.

Le laboratoire L a trouvé cinq échantillons non inoculés positifs par la méthode de référence (L4, L11, L13, L14 et L21). Le laboratoire L a probablement contaminé les tubes de RVS en utilisant une micropipette avec des cônes P200 pour ensemencer 0,1 ml d'EPT, alors que des cônes P1000 (plus longs) ont été utilisés pour ensemencer les volumes de 1 ml (MKT_{Tn} et OSRT). De plus, des fuites au niveau des sacs Stomacher ont été constatées au moment du broyage.

Le laboratoire M a trouvé trois échantillons non inoculés positifs à la fois par la méthode de référence et la méthode OSRT (M5, M14 et M23) et deux échantillons positifs uniquement par la méthode de référence (M4 et M14).

Conclusion

L'interprétation a été réalisée avec les résultats de onze laboratoires, les laboratoires L et M ayant eu des intercontaminations. Les résultats de ces deux laboratoires ont été exclus de l'interprétation.

1.4.2.4 Calculs

Calcul des pourcentages de spécificité (%SP) et de sensibilité (% SE) pour les deux méthodes

Le pourcentage de spécificité, pour le niveau L0 et pour chaque méthode, est calculé à l'aide de l'équation suivante :

$$SP = \left[1 - \left(\frac{FP}{N-} \right) \times 100\% \right]$$

avec : N- = nombre total de tous les essais L0
 FP = nombre de faux positifs

Le pourcentage de sensibilité, pour chaque niveau de contamination positif et pour chaque méthode, est calculé à l'aide de l'équation suivante :

$$SE = \frac{TP}{N+} \times 100\%$$

avec : N+ = nombre total de tous les essais L1 ou L2
 TP = nombre de vrais positifs

Les résultats sont reportés dans le tableau suivant :

Niveau	Méthode de référence		Méthode alternative	
	SP/SE %	LCL%	SP/SE %	LCL%
Lo(SP)	100	98	100	98
L1(SE)	100	98	100	98
L2(SE)	100	98	100	98
L1+L2(SE)	100	98	100	98

 **Calcul de l'exactitude relative (AC)**

Les résultats pour tous niveaux confondus sont donnés ci-après :

Tableau 11 - Couples de résultats de la méthode alternative et de la méthode de référence dans le cadre de l'étude interlaboratoire

Méthode alternative	Méthode de référence		Total
	+	-	
+	PA = 176	PD = 0	176
-	ND = 0	NA = 88	88
Total	N+ = 176	N- = 88	N = 264

L'exactitude relative (AC), exprimée en pourcentage, est calculée à l'aide de l'équation suivante :

$$AC = \frac{(PA + NA)}{N} \times 100\%$$

avec : N = nombre d'échantillons soumis à essai

PA = nombre d'accords positifs

NA = nombre d'accords négatifs

Les valeurs d'exactitude de la méthode alternative par rapport à la méthode de référence ont été calculées pour chacun des niveaux et figurent dans les tableaux ci-après :

Niveau	AC %	LCL %
L0	100	98
L1	100	98
L2	100	98
L1 + L2	100	98
Total	100	98

 **Etude des résultats discordants**

Aucun résultat discordant n'a été observé au cours de l'étude.

1.4.2.5 *Interprétation*

 **Comparaison des valeurs d'exactitude relative, de spécificité et de sensibilité**

Les valeurs obtenues dans les deux parties de l'étude de validation (étude comparative des méthodes et étude interlaboratoire) sont reportées dans le tableau ci-après :

Tableau 12 - Comparaison des valeurs obtenues lors de l'étude interlaboratoire avec celles obtenues dans le cadre de l'étude comparative des méthodes, pour la méthode alternative

	Etude interlaboratoire	Etude comparative des méthodes
Exactitude relative (AC)	100	97,3
Sensibilité (SE)	100	98,6
Spécificité (SP)	100	96,2

 **Degré d'accord (DA)**

Le degré d'accord est le pourcentage de chances de trouver le même résultat (c'est-à-dire tous les deux positifs ou tous les deux négatifs) pour deux prises d'essai identiques analysées dans le même laboratoire, dans des conditions de répétabilité (c'est-à-dire un seul opérateur utilisant le même appareillage et les mêmes réactifs dans l'intervalle de temps le plus court possible).

Le degré d'accord est ainsi l'équivalent de la répétabilité pour les méthodes quantitatives.

Les degrés d'accord pour la méthode de référence et la méthode alternative et pour chaque niveau sont reportés ci-après :

Niveau	Méthode de référence	Méthode alternative
L0	100 %	100 %
L1	100 %	100 %
L2	100 %	100 %

Concordance

La concordance est le pourcentage de chances de trouver le même résultat pour deux échantillons identiques analysés dans deux laboratoires différents. La concordance est donc l'équivalent de la reproductibilité pour les méthodes quantitatives.

Les pourcentages de concordance pour la méthode de référence et la méthode alternative, à chaque niveau, sont repris dans le tableau ci-après :

Niveau	Méthode de référence	Méthode alternative
L0	100 %	100 %
L1	100 %	100 %
L2	100 %	100 %

Odds Ratio (COR)

Il est calculé selon la formule suivante :

$$COR = \frac{\text{deg ré d'accord} \times (100 - \text{concordance})}{\text{concordance} \times (100 - \text{deg ré d'accord})}$$

Les Odds ratio pour la méthode de référence et la méthode alternative sont donnés ci-après :

Niveau	Méthode de référence	Méthode alternative
L0	1,0	1,0
L1	1,0	1,0
L2	1,0	1,0

Conclusion

La variabilité de la méthode alternative (degré d'accord, concordance, odds ratio) est identique à celle de la méthode de référence.

1.4.3 **Praticabilité**

La praticabilité de la méthode alternative a été évaluée d'après les critères définis dans les exigences relatives aux études comparatives des méthodes et interlaboratoires.

1. <i>Mode de conditionnement des éléments de la méthode</i>	Les réactifs utilisés pour le <i>Salmonella</i> Rapid Test d'OXOID sont conditionnés dans trois <i>coffrets</i> distincts. Des formes de coffrets différentes permettent de les identifier plus aisément les uns des autres. On peut distinguer le coffret : <ul style="list-style-type: none"> - OSRT : renfermant les flacons de culture conditionnés sous forme de 10 pochettes aluminium de 5 flacons, fermées hermétiquement; la fiche technique et 50 étiquettes; 50 disques de Novobiocine présentés avec un éjecteur de disque adapté pour une délivrance des disques dans les pots en toute sécurité ; 2 seringues, 2 aiguilles et la clé conditionnées dans une pochette plastique. - SRTEM: renfermant 10 flacons identiques de milieu sélectif pour <i>Salmonella</i> Rapid Test d'OXOID. - <i>Salmonella</i> Latex Test (OSLT) : renfermant 3 flacons bien distincts les uns des autres et un support d'agglutination. Il permet la réalisation de 30 tests. Ces différents critères sont indiqués dans la fiche technique.
2. <i>Volume des réactifs</i>	Les volumes ou quantités des différents réactifs sont indiqués sur les emballages cartonnés et les différents flacons.
3. <i>Conditions de stockage des éléments et péremption des produits non ouverts</i>	Le numéro de lot de fabrication, la date de péremption et la température de stockage des différents réactifs sont indiqués sur l'emballage cartonné et sur chacun des réactifs des coffrets. La température de stockage du coffret OSRT est de 15 à 25°C, celle des coffrets SRTEM prêt à l'emploi et du "Salmonella Latex Test" (OSLT) est de 2 à 8°C. Tous les réactifs sont stables jusqu'à la date d'expiration inscrite en clair sur chacun des coffrets à condition que les modes de conservation soient bien respectés.
4. <i>Modalité d'utilisation après première utilisation</i>	Des recommandations concernant : <ul style="list-style-type: none"> - les délais d'utilisation des flacons de lecture restants, après ouverture du sachet, - le mode de conservation des différents réactifs, - la stabilité des réactifs dans le temps, sont bien indiquées dans la fiche technique. Il en est de même pour l'entretien du matériel réutilisé plusieurs fois (seringues et aiguilles à bien décontaminer en début de chaque série de manipulations).
5. <i>Equipements ou locaux spécifiques nécessaires</i>	Les équipements nécessaires (oëses, étuves, vortex, pipettes...) et les locaux nécessaires à la réalisation du test "OSRT" ne sont pas spécifiques à la méthode alternative et correspondent à ceux classiquement rencontrés dans un laboratoire d'analyses microbiologiques.
6. <i>Réactifs prêts à l'emploi à reconstituer</i>	Tous les réactifs sont prêts à l'emploi. Seul le test en lui-même (réipient pour culture OSRT) nécessite une préparation tout en respectant les techniques et précautions d'usage en bactériologie. Le mode de préparation est clairement décrit et n'exige pas de compétences particulières. Des précautions d'emploi ou d'utilisation des différents réactifs sont bien expliquées ou fournies dans la fiche technique.
7. <i>Durée de formation de l'opérateur non initié à la méthode</i>	Pour un opérateur formé aux techniques classiques de microbiologie, la mise en application du test OSRT nécessite au maximum une demi-journée.

8. *Temps réel de manipulation et flexibilité par rapport au nombre d'échantillons à analyser (temps en minutes)*

Etapes	1 échantillon		10 échantillons		30 échantillons	
	Méthode de référence	Méthode alternative	Méthode de référence	Méthode alternative	Méthode de référence	Méthode alternative
Préparation, pesée, dilution et broyage	5	5	25	25	75	75
Repiquage sur bouillons RVS et MKTTn	3		17		50	
Réalisation du test (préparation et inoculation)		5		18		60
Isolement des bouillons RVS et MKTTn	5		40		60	
Lecture des géloses	2		20		60	
Lecture du test		1		5		10
Total (échantillons négatifs)	15	11	102	48	245	145
Total / échantillon négatif	15	11	10,2	4,8	8,2	4,8

Ces temps correspondent à des séries d'échantillons négatifs pour lesquels aucune confirmation n'est nécessaire. Dans le cas de séries d'échantillons tous positifs, il faut rajouter le temps nécessaire aux confirmations :

Etapes	1 échantillon		10 échantillons		30 échantillons	
	Méthode de référence	Méthode alternative	Méthode de référence	Méthode alternative	Méthode de référence	Méthode alternative
Confirmation du kit OSRT par le test latex		2		7		20
Confirmation du kit OSRT par tests classiques		10		58		173
Tests de confirmation	10		60		180	
Total (échantillons positifs)	25	Latex : 13 Classique : 21	162	Latex : 55 Classique : 106	538	Latex : 165 Classique : 318
Total / échantillon positif	25	Latex : 13 Isolement : 21	16,2	Latex : 5,5 Isolement : 10,6	17,9	Latex : 5,5 Isolement : 10,6

9. <i>Délai d'obtention des résultats</i>	En considérant l'étape de pré-enrichissement en EPT à J0			
	Etapes	Méthode de référence	Méthode alternative	
Echantillons négatifs	Réalisation du préenrichissement	J0	J0	J0
	Inoculation des bouillons sélectifs (RVS, MKTTn, OSRT)	J1	J1	J1
	Lecture du kit OSRT		J2	J2
	Isolation sur géloses sélectives	J2		
	Lecture des géloses sélectives	J3		
	Obtention du résultat négatif	J3	J2	J2
	Etapes	Méthode de référence	Méthode alternative	
	Réalisation du préenrichissement	J0	J0	J0
	Inoculation des bouillons sélectifs (RVS, MKTTn, OSRT)	J1	J1	J1
	Lecture du kit OSRT (résultat présomptif)		J2	J2
Echantillons positifs	Test latex		J2	
	Isolation sur géloses sélectives	J2		J2
	Lecture des géloses sélectives	J3		J3
	Isolation sur GN			
	Tests de confirmation	J4		J4
	Obtention du résultat positif	J5	J2	J5
	Etapes	Méthode de référence	Méthode alternative	
	Réalisation du préenrichissement	J0	J0	J0
	Inoculation des bouillons sélectifs (RVS, MKTTn, OSRT)	J1	J1	J1
	Lecture du kit OSRT (résultat présomptif)		J2	J2
10. <i>Type de qualification de l'opérateur</i>	Le niveau de qualification requis pour l'opérateur est identique à celui requis pour réaliser la méthode de référence.			
11. <i>Etapes communes avec la méthode de référence</i>	Seules les phases de pré-enrichissement (modalités de préparation, dilution et d'incubation des échantillons) et de confirmation (tests confirmation identiques à partir de colonies typiques sur géloses sélectives) sont communes à la méthode de référence et à la méthode alternative.			
12. <i>Traçabilité des résultats</i>	Il n'existe pas de traçabilité spécifique. Les laboratoires peuvent utiliser leur propre procédure de traçabilité comme pour la méthode de référence.			
13. <i>Maintenance par le laboratoire</i>	Il n'y a aucune maintenance spécifique, mise à par les procédures de vérification des lots et de la date de péremption, classiquement mises en œuvre au laboratoire.			

1.4.4 Conclusion

Les conclusions de l'étude comparative des méthodes sont les suivantes :

- Quel que soit le test de confirmation, test latex ou isolement sur gélose sélective, la méthode OSRT (*Salmonella* Rapid Test d'Oxoid) montre une exactitude relative, un niveau de détection relatif, une inclusivité et une exclusivité satisfaisants.**
- Les performances d'exactitude, spécificité et sensibilité relatives sont équivalentes lors d'une conservation du bouillon d'enrichissement pendant 72 h à 4°C.
- La méthode permet de diminuer par un coefficient de 1,5 à 3 le temps de manipulation, selon qu'il s'agisse de séries comprenant des échantillons négatifs et/ou positifs, selon le test de confirmation choisi. Elle montre un gain de temps à la confirmation des résultats positifs.

Les conclusions de l'étude interlaboratoire sont les suivantes :

- La variabilité de la méthode alternative (degré d'accord, concordance, odds ratio) est identique à celle de la méthode de référence.

1.5 Bilan des modifications intervenues dans la méthode alternative, ayant donné lieu ou non à une extension de validation

Aucune modification n'est intervenue dans la méthode depuis la dernière validation.

2 ETUDE BIBLIOGRAPHIQUE

Aucun article n'est paru depuis la dernière reconduction de validation sur les performances de la méthode.

Annexe 1 - Méthode alternative

25 g + 225 ml d'eau peptonée tamponnée

↓
16 - 20 h à 37°C ± 1°C

Inoculation de 1 ml d'eau peptonée tamponnée dans le kit OSRT

↓
24 h à 41°C ±1°C

Test positif

Confirmation :

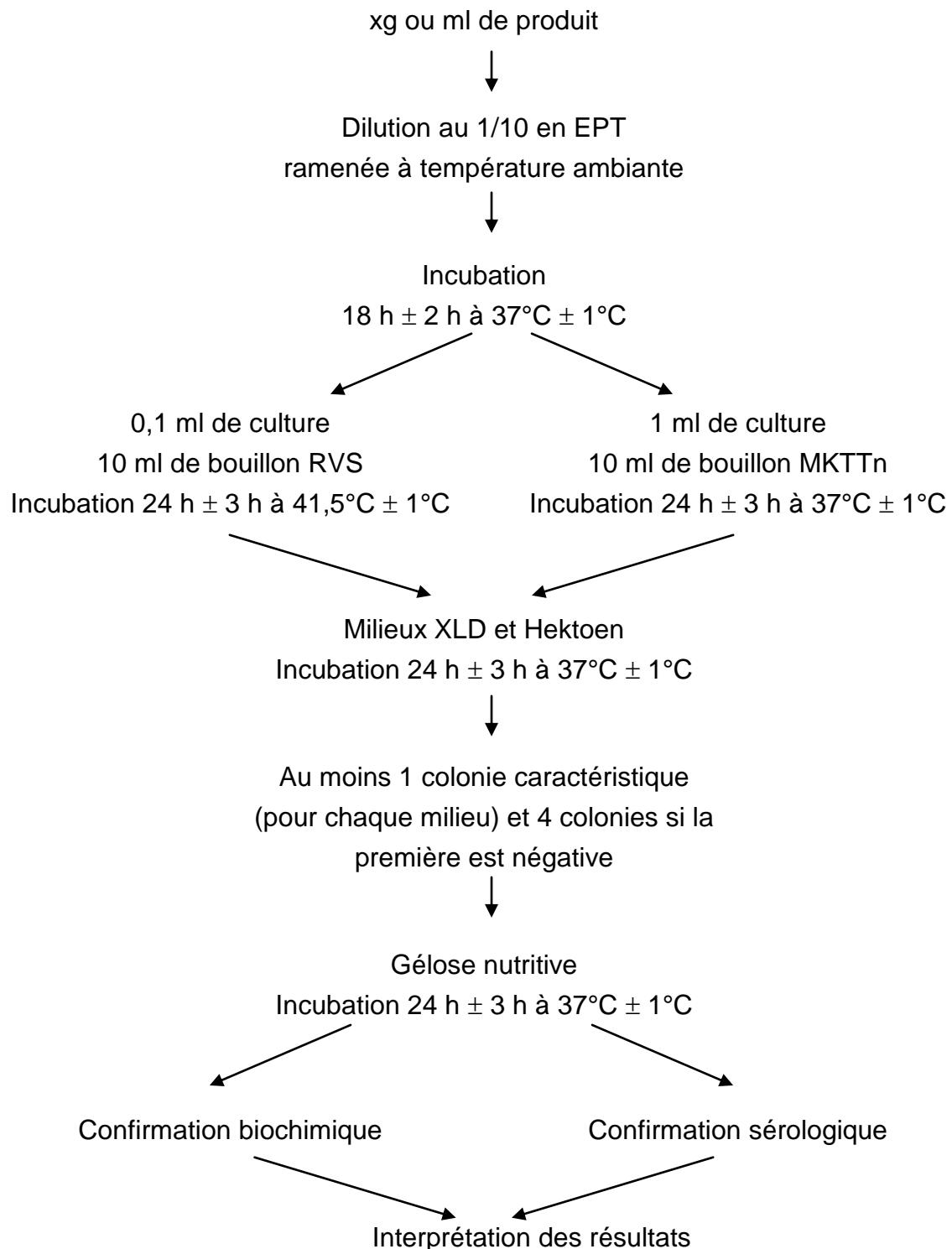
Test Latex *Salmonella*

ou

isolement sur gélose sélective et tests classiques de confirmation

biochimiques et sérologiques

Annexe 2 - Méthode de référence
NF EN ISO 6579 : 2002 : Microbiologie des aliments
Méthode horizontale pour la recherche de *Salmonella*



Annexe 3 - Résultats bruts de l'exactitude relative

Echantillons analysés en 2003 - Second milieu sélectif utilisé : Brilliance Salmonella

N° Ech.		Produit		PRODUITS CARNES				Kit OSRT										EPT 16H 37°C / 72h 4°C							
				Méthode de référence ISO 6579♦				EPT 16H 37°C										Latex							
				Colonies suspectes		RVS		MKTn		Résultat	Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes		Confirmation		Résultat final OSRT/Isolement		Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex	
				XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen																		
2	Viande de kangourou			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	/	/	/	/			
3	Viande de kangourou			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
4	Viande de kangourou			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
5	Foie de porc			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
6	Cuisse de kangourou			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
7	Foie de veau			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
9	Peau de cou de dinde			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
10	Viande de kangourou			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
11	Rognon de veau			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
12	Viande de bœuf			+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/			
13	Filet de kangourou			-	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/			
15	Rate de porc			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
16	Viande kangourou			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
19	Viande de poulet			+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/			
20	Viande de poulet			+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/			
21	Viande de poulet			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
22	Viande de poulet			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
23	Filet de kangourou			+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/			
24	Steak haché			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			
25	Steak haché			+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/			
26	Jambon haché			-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/			

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS CARNES																							
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Kit OSRT											EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C											EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A	Tube B	Latex		Tube A	Tube B	Résultat final	Concordance	
		XLD	Brillance Salmonella / Hektoen	XLD	Brillance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance	(+/-)	(+/-)	Résultat final	Concordance				
27	Merguez	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
28	Merguez	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
29	Dinde crue	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
30	Andouillette crue	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
31	Saucisson cuit	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
32	Saucisson Lyonnais	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
33	Andouillette crue	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
34	Rognon de veau	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
35	Rognon de porc	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
36	Rognon de veau	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
37	Crosse de porc	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
38	Viande crue	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
39	Foie de porc	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
40	Saucisse	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
41	Merguez	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
42	Viande de dinde	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
43	Jambon haché	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
44	Langue de bœuf	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
45	Rognon de veau	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
46	Rognon de porc	-	-	-	-	-	-	-	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
47	Langue de veau	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
48	Joue de porc	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
49	Joue de porc	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
50	Joue de porc	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
51	Viande de porc	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/	/	/
52	Joue de porc	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
53	Viande de porc	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/
54	Cuisse de poulet	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	/

PRODUITS CARNES																					
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆					Kit OSRT												EPT 16H 37°C / 72h 4°C		
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C												Latex		
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A	Tube B	Latex				
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		Résultat	Résultat final	Concordance		
55	Cuisse de poulet	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	
56	Rognon de veau	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
57	Foie de bœuf	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
58	Chipolatas	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
61	Peau de cou de poulet	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
62	Saucisse	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
63	Côte d'agneau	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
64	Viande hachée de bœuf	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
65	Andouillette crue	-	-	-	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
66	Viande hachée de bœuf	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
67	Viande de kangourou	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
68	Foie de porc	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
69	Viande de kangourou	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
70	Viande de porc	-	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
71	Joue de porc	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
72	Viande de porc	-	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
73	Poulet	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
74	Viande de poulet	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
75	Blanc de poulet	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
76	Foie gras	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
77	Foie gras	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
1093	Viande blanche de volaille	+/-	+	+1col	-	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+/-	+	+	=		
1094	Viande blanche de volaille	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	=	-	+	+	+	=		
1095	Viande blanche de volaille	-	-	-	-	-	+	-	-	=	-	/	-	=	-	-	/	-	=		
1096	Viande blanche de volaille	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+/-	+	+	=		
1097	Morceaux de poule avec peau	+	+	+/-	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	-	/	-	ND		
1098	Morceaux de poule avec peau	-	+	-	+/-	+	+	-	-	-	ND	-/+	+	+	=	+	-	+	+	=	
1193	Morceaux de poule	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/		
1194	Morceaux de poule	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+/-	+	+	=		

Echantillons analysés en 2003 - Second milieu sélectif utilisé : Brilliance Salmonella

PRODUITS LAITIERS																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Kit OSRT											EPT 16H 37°C / 72h 4°C		
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C								EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A	Tube B	Latex			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance	Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance
12	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
15	Livarot	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
16	Livarot	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
17	Camembert au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
18	Camembert au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
19	Camembert au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
20	Camembert au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
21	Camembert au lait cru	-	-	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
22	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
23	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
24	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
25	Camembert au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
26	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
27	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
28	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
29	Camembert au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
30	Camembert au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
33	Lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
39	Fromage au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
40	Fromage au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
41	Fromage au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
42	Fromage au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS LAITIERS																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT														
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C								EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A	Tube B	Latex			
		XLD	Brillance Salmonella / Hektoen	XLD	Brillance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	
58	Camembert au lait cru	+	+	-	-	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/	/
59	Brie de Meaux	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
60	Caillé lait cru de chèvre	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
61	Fromage lait cru de chèvre	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
62	Fromage au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
68	Livarot	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
42	Glace vanille	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1136	Crème glacée à la vanille	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1137	Crème glacée au café	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1138	Poudre de lait	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1139	Poudre de lait	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1140	Poudre de lait infantile	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1181	Poudre de lait	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1182	Poudre de lait	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1183	Poudre de lait	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1184	Poudre de lait	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1185	Poudre de lait infantile	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1186	Poudre de lait infantile	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1187	Poudre de lait infantile	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1188	Poudre de lait infantile	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1271	Lait cru	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1272	Lait cru	-	-	-	-	-	-	+/	-	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1273	Lait cru	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1274	Lait cru	-	-	-	-	-	-	+/	-	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1275	Saint Nectaire au lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1276	Tomme de Savoie	+	+	+	+	+	-	-	/	-	ND	/	/	-	ND	+	+	+	=	
1277	Chèvre au lait cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1791	Lait cru tank	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	

PRODUITS LAITIERS																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦				Kit OSRT														
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C								EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen				Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement			Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	
1792	Lait cru	+	(Citrobacter youngae)	-	+	(Citrobacter youngae)	+	-	/	-	=	/	/	-		-	-	/	/	/
1793	Lait entier cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1794	Lait cru tank	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1795	Lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1796	Lait cru	-	-	-	+	+	+	+	-	+	=	+	+	+	=	+	-	+	+	=
1797	Lait cru	-	-	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	=
1798	Lait cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1854	Lait cru	-	-	-	-	-	+	+	+	+	PD	+	+	+	PD	-	-	/	-	=
1855	Lait cru	-	-	-	-	-	-	+	+	+	PD	+	+	+	PD	-	+	+	+	PD
1856	Poudre de lait	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	=
1857	Poudre de lait	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=

Echantillons analysés en 2003 - Second milieu sélectif utilisé : Brilliance Salmonella

PRODUITS DE LA PECHE, VEGETAUX ET DIVERS																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Kit OSRT											EPT 16H 37°C / 72h 4°C		
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C						Isolement sur gélose Brilliance Salmonella			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Latex
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance					
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen															
1	Filet de sole	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
2	Crevettes crues décorquées	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
3	Filet de sole	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
4	Cocktail de fruits de mer	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
5	Filet de sole	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
6	Crevettes décorquées	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
7	Moules	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
8	Pavé de saumon	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
9	Darne de saumon	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
10	Poisson pané	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
11	Calamars	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
12	Calamars	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
13	Sole tropicale	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
14	Calamars	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	
15	Calamars	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	
16	Poisson pané	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
17	Filet de sole	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
18	Thon frais	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
19	Filet de Colin	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
20	Filet de Grenadier	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
29	Thon	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS DE LA PECHE, VEGETAUX ET DIVERS																			
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT													
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C								EPT 16H 37°C / 72h 4°C				
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		
		XLD	Brillance Salmonella / Hektoen	XLD	Brillance Salmonella / Hektoen		Résultat (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance			Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance
36	Merlu	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
37	Colin	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
38	Flétan	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
39	Saumon	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
40	Filet de sole	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
41	Filet de sole	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
1	Batacia C	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
2	Laitue C	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
3	Poire C	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
4	Concombre C	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
8	Céleri C	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
9	Radis C	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
10	Batavia B	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
11	Laitue B	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
12	Poire B	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
13	Concombre B	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
17	Céleri B	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
18	Radis B	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
22	Batavia B	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
23	Radis C	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
1267	Colin Alaska aux tomates et basilic	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/
1268	Saumon fumé	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	=
1269	Filets de hareng fumés	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=				
1270	Filets de saumon	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	=
1500	Carottes en rondelle	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	=
1501	Epinards hachés	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	=
1502	Choux de Bruxelles	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	=

PRODUITS DE LA PECHE, VEGETAUX ET DIVERS																						
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT																
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C								EPT 16H 37°C / 72h 4°C							
		RVS		MKTn			Tube A		Tube B		Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella			Tube A	Tube B	Latex				
		XLD	Brillance Salmonella / Hektoen	XLD	Brillance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance	Résultat (+/-)	Résultat final			Concordance		
1503	Courgettes en rondelles	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1504	Filet de saumon	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1505	Saumon cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1506	Saumon fumé de Norvège	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1507	Saumon fumé Atlantique	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1508	Œufs de cabillaud fumés	+	+	+	+	+	-	+	-	-	ND	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1509	Cocktail de fruits de mer	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1510	Filet de merlan	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	-	=	-	-	/	-	/	=
1511	Longe de marlin	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1607	Entremêlé de pâtes et d'écrevisses	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1608	Taboulé aux crevettes	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1609	Duo ananas carotte au surimi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1610	Salade de pâtes et surimi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1611	Rillettes au saumon	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1612	Paella moules et chorizo	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1613	Seiches à la tomate	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1614	Filet de Tilapia	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1615	Filet de pangas	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1616	Filet de lieu noir	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1617	Filet de sardine	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1618	Pavé de saumon	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1722	Sauce beurre citron	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1723	Céleri rémoulade surimi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1724	Saumon fumé	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1725	Poêlée méridionale	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1726	Choux de Bruxelles	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1727	Poivrons verts	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1728	Sauce tomate basilic	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=

Echantillons analysés en 2003 - Second milieu sélectif utilisé : Brilliance Salmonella

OVOPRODUITS																							
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦				Kit OSRT											EPT 16H 37°C / 72h 4°C						
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C						Isolement sur gélose Brilliance Salmonella			Tube A	Tube B	EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella			Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance			Latex			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Tube A	Tube B				Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance				
1	Œuf cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
2	Œuf cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
3	Œuf cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
4	Œuf cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
5	Œuf cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
6	Œuf cru	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/	/		
7	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	-	=	/	/	/	/	/	/		
8	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	-	=	/	/	/	/	/	/		
9	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	-	=	/	/	/	/	/	/		
10	Coule d'œuf	-	-	-	-	-	+	+	+	+	PD	+	+	+	+	PD	/	/	/	/	/		
11	Coule d'œuf	+	-	-	-	-	+	+	+	+	PD	+	+	+	+	PD	/	/	/	/	/		
12	Coule d'œuf	-	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/		
13	Coule d'œuf	-	-	-	-	-	+	+	+	+	PD	+	+	+	PD	/	/	/	/	/	/		
14	Coule d'œuf	-	-	-	-	-	+	+	+	+	PD	+	+	+	PD	/	/	/	/	/	/		
15	Coule d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/		
16	Omelette	+	-	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/		
17	Omelette	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	-	=	/	/	/	/	/	/		
18	Jaune d'œuf	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	-	=	/	/	/	/	/	/		
19	Blanc d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/		
20	Jaune d'œuf	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	-	=	/	/	/	/	/	/		
21	Coule d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/		
22	Coule d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/	/		

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

OVOPRODUITS																			
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT											EPT 16H 37°C / 72h 4°C		
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C						EPT 16H 37°C / 72h 4°C			Latex			
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen				Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	
23	Coule d'œuf	-	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
24	Coule d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
25	Jaune d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
26	Jaune d'œuf	+	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
27	Coule d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
28	Blanc d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
29	Coule d'œuf	+	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
30	Blanc d'œuf	+	+	+	-	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
31	Coule d'œuf	-	-	+	-	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
32	Coule d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
33	Coule d'œuf	+	+	-	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
34	Coule d'œuf	+	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
35	Coule d'œuf	+	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
36	Mousse au chocolat	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
37	Omelette	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
38	Flan aux pruneaux	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
39	Mousse au chocolat	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
40	Tarte aux pommes	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
41	Omelette	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
43	Clafoutis	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
44	Gâteau de semoule	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
45	Tarte Normande	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
46	Œuf tomate	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
47	Coule d'œuf	+	+	+	-	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
48	Jaune d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
49	Jaune d'œuf	+	+	-	-	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
50	Coule d'œuf	-	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/
51	Coule d'œuf	-	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	/	/	/	/

OVOPRODUITS																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆					Kit OSRT													
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C								EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex			
		XLD	Brillance Salmonella / Hektoen	XLD	Brillance Salmonella / Hektoen				Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	
52	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
53	Gâteau vanillé	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
54	Blanc d'œuf	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	
55	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
56	Œuf cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
57	Œuf cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
58	Œuf cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
59	Œuf cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
60	Œuf cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
61	Crème vanille	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
62	Gâteau au chocolat	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
63	Œufs entiers	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
64	Marbré au chocolat	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
65	Gâteau au chocolat	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
66	Œufs entiers	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
67	Crème pâtissière	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
68	Omelette	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
69	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1109	Poudre d'œuf entier	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1110	Poudre de jaune d'œuf	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1111	Poudre de jaune d'œuf	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1112	Mayonnaise	-	-	-	+ 1 col (Proteus mirabilis)	-	+	-	+	+	PD	+	+	+	PD	-	-	/	-	=
1113	Mayonnaise	+	+	+1col	-	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	-	+	+	=
1114	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1115	Mayonnaise	+/-	+/-	-	+ 1 col (Proteus mirabilis)	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	=	

OVOPRODUITS																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆					Kit OSRT													
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C								EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A	Tube B	Latex			
		XLD	Brillance Salmonella / Hektoen	XLD	Brillance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	
1116	Mayonnaise	-	-	-	-	-	+	-	+	+	PD	+	+	+	PD	+/-	+/-	+	+	PD
1379	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1380	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1381	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1382	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1383	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1384	Mayonnaise	-	-	-	-	-	+/-	-	-	-	=	-	/	-	=	/	/	/	/	/
1385	Mayonnaise	-	-	-	-	-	+	+	-	-	=	-	/	-	=	/	/	/	/	/
1386	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	+/-	-	-	=	-	/	-	=	/	/	/	/	/
1387	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1388	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1512	Flan	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1513	Crème anglaise	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1514	Crème anglaise	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1515	Crème anglaise fine vanille	+	+	-	-	+	-	-	/	-	ND	/	/	-	ND	-	-	/	-	ND
1719	Mayonnaise	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1720	Mayonnaise	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1721	Mayonnaise	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=

Echantillons analysés en 2003 - Second milieu sélectif utilisé : Brilliance Salmonella

PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE																					
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦				Kit OSRT															
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C									EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		RVS		MKTn			Latex			Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex					
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		Résultat (+/-)	Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance		
2	Aliment composé	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
4	Farine de viande	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
5	Farine de viande	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
6	Farine de viande	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
28	Aliment composé	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	/	/	/	/	/
1099	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1100	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1101	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1102	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1103	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1104	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	+	+	+	+ faible	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1105	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1106	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1107	Farine de viande(pet food)	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1108	Farine de viande(pet food)	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1117	Viande bovine fraîche pour animaux	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1118	Viande bovine fraîche pour animaux	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE																						
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Résultat	Kit OSRT												EPT 16H 37°C / 72h 4°C			
		Colonies suspectes					EPT 16H 37°C												EPT 16H 37°C / 72h 4°C			
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Latex			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		Résultat (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat (+/-)	final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance	Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance		
1119	Saucisson de volaille pour chiots	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1120	Terrine de volaille, foie et légumes pour chien	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1121	Terrine au bœuf pour chien	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1122	Terrine à la volaille pour chien	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1123	Boulettes au lapin pour chat	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1124	Boulettes aux viandes pour chats	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1125	Granulés pour hamster	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1126	Granulés pour oiseaux	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1127	Céréales pour lapins	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1128	Croquettes viande, légume pour chien	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1129	Croquettes pour chaton au poulet, carottes, lait	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1130	Croquettes au poisson pour chats	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1131	Croquettes à la volaille pour chats	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1132	Aliment complémentaire pour vache laitière	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1133	Aliment complémentaire pour jeunes bovins et vaches	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1134	Aliment complémentaire pour vaches laitières	-	-	-	-	-	-	+/	-	-	=	-	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1135	Aliment complet pour porcelets	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	
1171	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	

PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT														
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C										EPT 16H 37°C / 72h 4°C			
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		Résultat (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance			Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	
1172	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+		+	+	+	+	=	
1173	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1174	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1175	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1176	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1177	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1178	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1179	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1180	Farine de viande(pet food)	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1189	Viande bovine fraîche pour animaux	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1190	Viande bovine fraîche pour animaux	+	+	+	+	+	+	+	-	+	=	+	+	+	=	+	+	+	=	
1191	Os pour animaux	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1192	Os pour animaux	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1488	Croquettes pour chien	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1489	Croquettes pour chien	-	-	-	+	+	-	-	/	-	ND	/	/	-	ND	-	-	/	-	
1490	Croquettes pour chien	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1491	Croquettes pour chien	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1492	Croquettes pour chien	-	+	-	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1493	Croquettes pour chien	-	-	(Citrobacter freundii)	(Citrobacter youngae)	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	-	-	/	-	
1496	Aliment complet pour vaches laitières	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	-	-	/	-	
1497	Croquettes pour chat	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	

PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT														
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C										EPT 16H 37°C / 72h 4°C			
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		Résultat (+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance			Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	
1498	Croquettes pour chien	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	-	+	+	=/	
1499	Graines pour oiseaux	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	-	-	/	-	=
1599	Croquettes huile de poisson	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	=	
1600	Croquettes huile de poisson	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1601	Croquettes pour chien	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1602	Croquettes pour chien	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1603	Croquettes pour chien	+	+(Citrobacter youngae)	-(Citrobacter youngae)	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	-	-	/	-	=
1604	Croquettes huile de poisson	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1605	Croquettes huile de poisson	+(Citrobacter youngae)	-(Citrobacter youngae)	+	+	+	+	+/-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1606	Croquettes huile de poisson	-	-	+(Citrobacter youngae)	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	
1729	Aliment complet pour bovins	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1730	Viande crue pour animaux	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1960	Viande crue pour animaux	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1961	Viande crue pour animaux	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
2026	Farine pour porcs	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	-	+	+	=	
2027	Farine pour porcs	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	=	+	-	+	+	=	

Echantillons analysés en 2003 - Second milieu sélectif utilisé : Brilliance Salmonella

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																				
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦				Kit OSRT														
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C													
		RVS		MKTn			Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A (+/-)	Tube B (+/-)	EPT 16H 37°C / 72h 4°C			
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen				Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		Latex			
1284	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1285	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1286	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1287	Chiffonnette plan de travail atelier plats cuisinés	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1288	Chiffonnette bac de fabrication atelier plats cuisinés	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1289	Chiffonnette bac broyage légumes	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1290	Chiffonnette paillasse broyage légumes	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1345	Chiffonnette vide sac - Atelier céréales	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1346	Chiffonnette tamis-Atelier céréales	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1347	Chiffonnette ensacheuse- Atelier céréales	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1348	Chiffonnette grille fosse- Atelier céréales	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1349	Chiffonnette pied élévateur- Atelier céréales	+	(Citrobacter youngae)	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1432	Paroi tank extérieur-Laiterie	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1433	Poste vrac extérieur-Laiterie	-	-	-	-	-	-	+/	-	-	=	-	/	-	=	/	/	/	/	/
1434	Sol magasin-Laiterie	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/
1435	Poussières local maintenance-Laiterie	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																							
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT												EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C												EPT 16H 37°C / 72h 4°C				
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A	Tube B	Latex		Tube A	Tube B	Latex		
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance				
1587	Chiffonnette masse étalon	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	
1588	Boue proche pont à bascule	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	
1589	Flaque d'eau poste vrac	+	(Citrobacter youngae)	+	(Citrobacter youngae)	-	+	(Citrobacter youngae)	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	
1590	Chiffonnette retourneur palettes	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	-	+	+	+	=	
1591	Dessous convoyeur magasin	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	
1592	Rebord fenêtre magasin	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	
1593	Eau résiduaire stagnante	+	(Citrobacter freudii)	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1594	Poudre au sol tank cru	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	
1595	Toiture toit 1	+	(Citrobacter youngae)	-	(Citrobacter youngae)	+	+	(Citrobacter youngae)	-	+/-	-	-	=	-	/	-	=	-	+	-	-	-	
1596	Toiture toit 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1597	Toiture lags	-	-	-	-	-	-	-	/	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	/	/	
1598	Rambarde sécurité toit	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1619	Chiffonnette	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1620	Chiffonnette	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1621	Chiffonnette	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1622	Chiffonnette plan de travail atelier plats cuisinés	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1623	Chiffonnette chariot	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1624	Chiffonnette sol	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1625	Chiffonnette début de ligne	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1626	Chiffonnette fin de ligne	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1799	Chiffonnette local maintenance	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	
1800	Chiffonnette poste vrac extérieur	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=	

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																					
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆					Kit OSRT														
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C														
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance Salmonella				Tube A	Tube B	EPT 16H 37°C / 72h 4°C				
		XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen	XLD	Brilliance Salmonella / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		(+/-)	(+/-)	Latex		
1801	Poussière local maintenance	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	=	
1802	Poussière poste vrac extérieur	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1803	Toiture lags	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1804	Rebord fenêtre magasin	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1805	Boues proche pont bascule	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=	
1806	Toiture tour 2	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1807	Toiture tour 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1808	Mélange fiente et poudre au sol tank cru	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=
1809	Chiffonnette retourneur palettes	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1810	Chiffonnette dessous convoyeur magasin	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	+	=
1811	Chiffonnette flaqué d'eau poste vrac	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	+	=
1812	Eau poste vrac	+	+	-	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1813	Chiffonnette rambarde sécurité toit	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1814	Eau résiduaire stagnante	+	-	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	-	+	+	+	=
1948	Chiffonnette étagère poudre épices	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=
1949	Chiffonnette étagère salle arôme épices	-	-	-	-	-	-	-	-	-	=	-	-	-	=	/	/	/	/	/	
1950	Chiffonnette étagère chambre froide matières premières	-	-	-	-	-	-	-	-	-	=	-	-	-	=	/	/	/	/	/	
1951	Chiffonnette étagère chambre froide produits de la mer	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																							
N° Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579◆				Kit OSRT												EPT 16H 37°C / 72h 4°C					
		Colonies suspectes				Résultat	EPT 16H 37°C												EPT 16H 37°C / 72h 4°C				
		RVS		MKTn			Tube A	Tube B	Latex		Isolement sur gélose Brilliance <i>Salmonella</i>				Tube A	Tube B	Latex		Tube A	Tube B	Latex		
		XLD	Brilliance <i>Salmonella</i> / Hektoen	XLD	Brilliance <i>Salmonella</i> / Hektoen		(+/-)	(+/-)	Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance	Colonies suspectes	Confirmation	Résultat final OSRT/Isolement	Concordance		Résultat (+/-)	Résultat final	Concordance				
1952	Chiffonnette table préparation	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=		
1953	Chiffonnette ligne préparation pâte	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	+	=		
1954	Chiffonnette milieu de ligne	+	+	+	+	+	-	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	+	=		
1955	Chiffonnette mur local poubelle	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	+	=		
1956	Chiffonnette sol local poubelle	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	-	+	+	+	=		
1957	Chiffonnette poubelle déchets industriels	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	=	+	+	+	=	+	+	+	+	=		
1958	Eau de siphon	+	+	+	+	+	-	+	+	+	=	+	+	+	=	-	+	+	+	+	=		
1959	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	=	-	-	-	=	/	/	/	/	/	=		
2037	Chiffonnette table de pesée	-	-	-	-	-	-	-	-	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	=		
2038	Chiffonnette table de préparation	-	-	-	-	-	-	-	-	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	=		
2039	Chiffonnette tapis de fabrication	-	-	-	-	-	-	-	-	-	=	/	/	-	=	/	/	/	/	/	=		

Annexe 4 - Résultats bruts de l'inclusivité et de l'exclusivité

SOUCHE NEGATIVES							
Souche		Référence	Origine	Taux d'inoculation ufc/ml	OSRT		
					Tube A	Tube B	Latex
1.	<i>Citrobacter Diversus</i>	adria 140	Lait cru	1,3.10 ⁵	-	-	/ /
2.	<i>Citrobacter Freundii</i>	adria 23	Saucisse de Toulouse	5,6.10 ⁴	-	-	/ /
3.	<i>Citrobacter Freundii</i>	59		1,0.10 ⁵	-	-	/ /
4.	<i>Citrobacter Freundii</i>	adria 175	VSM de canard	1,2.10 ⁵	-	-	/ /
5.	<i>Citrobacter Koseri</i>	adria 71	Légumes surgelés	1,1.10 ⁵	-	-	/ /
6.	<i>Enterobacter Agglomerans</i>	adria 11	Fromage	9,4.10 ⁴	-	-	/ /
7.	<i>Enterobacter Amnigenus</i>	A00C068	Coquelet	1,1.10 ⁵	-	-	/ /
8.	<i>Enterobacter Cloacae</i>	adria 10	Lait cru	7,0.10 ⁴	-	-	/ /
9.	<i>Enterobacter Cloacae</i>	adria 128	Steak haché	8,7.10 ⁴	-	-	/ /
10.	<i>Enterobacter Kobei</i>	Ad 342	Jambon	1,0.10 ⁵	-	-	/ /
11.	<i>Enterobacter sakazakii</i>	adria 95	Fromage blanc	8,3.10 ⁴	-	-	/ /
12.	<i>Enterobacter sakazakii</i>	adria D7	Volaille	1,3.10 ⁵	-	-	/ /
13.	<i>Escherichia coli</i>	adria 2B	Saucisse	7,4.10 ⁴	-	-	/ /
14.	<i>Escherichia coli</i>	adria 19	Carottes râpées	7,0.10 ⁴	-	-	/ /
15.	<i>Escherichia coli</i>	adria 6	Saucisse	9,4.10 ⁴	-	-	/ /
16.	<i>Escherichia Hermanii</i>	Ad 461	Crème anglaise	9,3.10 ⁴	-	-	/ /
17.	<i>Escherichia Vulneris</i>	adria 127	Lait cru	1,3.10 ⁵	-	-	/ /
18.	<i>Hafnia Alvei</i>	adria 167	Saucisse	1,1.10 ⁵	-	-	/ /
19.	<i>Hafnia Alvei</i>	adria 168	VSM de canard	1,3.10 ⁵	-	-	/ /
20.	<i>Klebsiella Oxytoca</i>	57		1,0.10 ⁵	-	-	/ /
21.	<i>Klebsiella Oxytoca</i>	42		1,2.10 ⁵	-	-	/ /
22.	<i>Klebsiella Pneumoniae</i>	28		1,1.10 ⁵	-	-	/ /
23.	<i>Proteus Mirabilis</i>	adria 54	VSM de volaille	1,5.10 ⁵	-	-	/ /
24.	<i>Proteus Mirabilis</i>	55		1,2.10 ⁵	-	-	/ /
25.	<i>Proteus Vulgaris</i>	56		4,4.10 ⁴	-	-	/ /
26.	<i>Rhanella Aquatilis</i>	Ad 69	Coquillages	<20	-	-	/ /
27.	<i>Serratia Liquefaciens</i>	5	Ovoproduit	1,3.10 ⁵	-	-	/ /
28.	<i>Serratia Proteomaculans</i>	A00C056	Jambon	1,5.10 ⁵	-	-	/ /
29.	<i>Shigella Sonnei</i>	(ATCC 29930)			1,3.10 ⁵	-	/ /
30.	<i>Yersinia Enterocolotica</i>		Lardons	1,1.10 ⁵	-	-	/ /

SOUCHE POSITIVES								
Souche		Référence	Origine	Taux d'inoculation ufc/225ml	OSRT			
					Tube A	Tube B	Latex	Isolement Brilliance Salmonella
1.	<i>Salmonella Agona</i>	A00V038	Alimentation animale	54	+	+	+	Colonies violacées
2.	<i>Salmonella Anatum</i>	A00E007	Poussières laiterie	44	+	+	+	Colonies violacées
3.	<i>Salmonella arizonae</i>	Ad 450	Lait de brebis	33	+	+	+	Colonies violacées
4.	<i>Salmonella arizonae</i>	Ad 478	Palourdes	73	+	+	+	Colonies violacées
5.	<i>Salmonella arizonae</i> 51:z4,z23:-	CIP 8230	/	62	+	+	+	Colonies violacées
6.	<i>Salmonella Binza</i>	adria 27	Elevage	48	+	+	+	Colonies crème avec centre violacé
7.	<i>Salmonella Blockley</i>	Ad923	Poule	43	+	+	+	Colonies violacées
8.	<i>Salmonella Bovis</i> <i>morbificans</i>	adria 132	Poitrine fumée crue	44	+	+	+	Colonies violacées
9.	<i>Salmonella Bovis</i> <i>morbificans</i>	adria 6629	Chipolatas	34	+	+	+	Colonies violacées
10.	<i>Salmonella Brandenburg</i>	adria 499	Saucisse de Toulouse	51	+	+	+	Colonies violacées
11.	<i>Salmonella Branderup</i>	adria 111	VSM de porc	41	+	+	+	Colonies violacées
12.	<i>Salmonella Brando</i>	adria 569	Chair à saucisse	43	+	+	+	Colonies violacées
13.	<i>Salmonella Bredeney</i>	adria 141	Crépinette	56	+	+	+	Colonies violacées
14.	<i>Salmonella Bredeney</i>	adria 464	Pâté de tête	59	+	+	+	Colonies violacées
15.	<i>Salmonella Cerro</i>	Ad689	Protéines déshydratées de volaille	15	+	+	+	Colonies violacées
16.	<i>Salmonella Cremieu</i>	Ad 230	Lièvre	49	+	+	+	Colonies violacées
17.	<i>Salmonella Derby</i>	adria 374	Chipolatas	36	+	+	+	Colonies violacées
18.	<i>Salmonella diarizoane</i>	Ad 595	Fromage	51	+	+	+	Colonies violacées
19.	<i>Salmonella diarizonae</i> S.IIIb 38:IV:z53	Ad1299	Filtre à lait	54	+	+	+	Colonies violacées
20.	<i>Salmonella diarizonae</i> S.IIIb 61:k:1,5,7	Ad1300	Lait cru de brebis	43	+	+	+	Colonies violacées
21.	<i>Salmonella Dublin</i>	Ad 528	Pâté à galettes	57	+	+	+	Colonies violacées
22.	<i>Salmonella Dublin</i>	Ad 529	Hampe de boeuf	37	+	+	+	Colonies crème
23.	<i>Salmonella Dublin</i>	Ad 530	Steak haché	34	+	+	+	Colonies crème
24.	<i>Salmonella Dublin</i>	Ad 531	Fromage au lait cru	50	+	+	+	Colonies crème
25.	<i>Salmonella Dublin</i>	adria 40	Produit alimentaire	37	+	+	+	Colonies crème
26.	<i>Salmonella Duisberg</i>	adria 42	Elevage	37	+	+	+	Colonies violacées
27.	<i>Salmonella Enteritidis</i>	adria 2532	Jambon cuit	44	+	+	+	Colonies violacées
28.	<i>Salmonella Enteritidis</i>	adria 657	Coule d'œuf	55	+	+	+	Colonies violacées
29.	<i>Salmonella Hadar</i>	35	Volaille	57	+	+	+	Colonies violacées
30.	<i>Salmonella Hadar</i>	adria 24871	Blanc de poulet	35	+	+	+	Colonies violacées
31.	<i>Salmonella Havana</i>	Ad930	Poule	19	+	+	+	Colonies violacées
32.	<i>Salmonella Heidelberg</i>	adria 24876	Blanc de poulet	7	+	+	+	Colonies violacées
33.	<i>Salmonella Heidelberg</i>	adria 285	Farce de tomate	61	+	+	+	Colonies violacées
34.	<i>Salmonella Indiana</i>	adria 2	Farine de poisson	20	+	+	+	Colonies violacées
35.	<i>Salmonella Infantis</i>	adria 14	Coule d'œuf	19	+	+	+	Colonies violacées
36.	<i>Salmonella Infantis</i>	adria 401B	Lait cru	33	+	+	+	Colonies violacées

SOUCHE POSITIVES								
Souche		Référence	Origine	Taux d'inoculation ufc/225ml	OSRT			
					Tube A	Tube B	Latex	Isolement Brillance <i>Salmonella</i>
37.	<i>Salmonella Kedougou</i>	Ad929	Environnement bovin	24	-	+	+	Colonies violacées
38.	<i>Salmonella Kottbus</i>	1	Volaille	50	+	+	+	Colonies violacées
39.	<i>Salmonella Lilvingstone</i>	F104	Alimentation animale	22	+	+	+	Colonies violacées
40.	<i>Salmonella London</i>	adria 326	Epaule cuite	23	+	+	+	Colonies violacées
41.	<i>Salmonella Manhattan</i>	adria 900	Poussière de laiterie	13	+	+	+	Colonies violacées
42.	<i>Salmonella Mbandaka</i>	adria 81	Coule d'œuf	7	+	+	+	Colonies violacées
43.	<i>Salmonella Montevideo</i>	Ad912	Lait cru	31	+	+	+	Colonies violacées
44.	<i>Salmonella Napoli</i>	Ad928	Clinique	54	+	+	+	Colonies violacées
45.	<i>Salmonella Newport</i>	adria 540	Saucisse de Toulouse	19	+	+	+	Colonies violacées
46.	<i>Salmonella Newport</i>	adria 586	Carcasse de bœuf	20	+	+	+	Colonies violacées
47.	<i>Salmonella Panama</i>	adria 8	Steak haché	22	+	+	+	Colonies violacées
48.	<i>Salmonella Panama</i>	adria 882	Chipolatas aux herbes	9	+	+	+	Colonies violacées
49.	<i>Salmonella Paratyphi A</i>	ATCC 9150		17	-	-	/	/
50.	<i>Salmonella Paratyphi A</i>	ATCC 11511		47	-	-	/	/
51.	<i>Salmonella Paratyphi A</i>	CIP 5541		-	-	-	/	/
52.	<i>Salmonella Paratyphi B</i>	Ad 301	Humaine	49	+	+	+	Colonies violacées
53.	<i>Salmonella Paratyphi C</i>	ATCC 13428		63	-	+	+	Colonies violacées
54.	<i>Salmonella Regent</i>	adria 328	Canard	37	+	+	+	Colonies violacées
55.	<i>Salmonella Rissen</i>	39	Volaille	19	-	+	+	Colonies violacées
56.	<i>Salmonella Saintpaul</i>	631	Volaille	58	+/-	+	+	Colonies violacées
57.	<i>Salmonella Senftenberg</i>	1	Produit alimentaire	42	+	+	+	Colonies violacées
58.	<i>Salmonella Tennessee</i>	A00E006	Poussières laiterie	58	+	+	+	Colonies violacées
59.	<i>Salmonella Thompson</i>	AER 301	Volaille	41	+	+	+	Colonies violacées
60.	<i>Salmonella Typhi</i>	Ad 302	Humaine	49	+	+	+	Colonies violacées
61.	<i>Salmonella Typhimurium</i>	adria 206	Coule d'œuf pasteurisée	63	+	+	+	Colonies violacées
62.	<i>Salmonella Typhimurium</i>	adria 305	Paella	34	+	+	+	Colonies violacées
63.	<i>Salmonella Typhimurium</i>	adria 528	Saumure	61	+	+	+	Colonies violacées
64.	<i>Salmonella Typhimurium</i> SI 1,4,[5],12:-: (variant immobile)	Ad1333	Tiramisu	43	-	-	/	/
65.	<i>Salmonella Typhimurium</i> SI 1,4,[5],12:i:- (variant monophasique)	Ad1334	Porc à la tahitienne	19	+	+	+	Colonies violacées
66.	<i>Salmonella Typhimurium</i> SI 1,4,[5],12:-:1,2 (variant monophasique)	Ad1335	Poule	44	+	+	+	Colonies violacées
67.	<i>Salmonella Virchow</i>	F276	Curry	55	+	+	+	Colonies violacées
68.	<i>Salmonella Worthington</i>	adria 3506	Terrine de pâté	43	+	+	+	Colonies violacées