



bioMérieux
Chemin de l'Orme
69280 MARCY L'ETOILE

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

Rapport de synthèse

Validation EN ISO 16140 de la gélose ChromID Ottaviani Agosti (OAA) pour la détection des *Listeria monocytogenes* et autres *Listeria spp.*

Ce rapport comprend 62 pages dont 5 annexes.

Version 0
17 avril 2013

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

1 RAPPEL SUR LA METHODE ALTERNATIVE.....	4
1.1 Date de la première validation et dates de reconduction.....	4
1.2 Protocole et principe de la méthode alternative	4
1.3 Domaine d'application demandé.....	5
1.4 Méthode de référence à laquelle la méthode alternative a été comparée.....	5
2 PRINCIPAUX RESULTATS OBTENUS LORS DE LA VALIDATION INITIALE, DES EVENTUELLES RECONDUCIONS ET EXTENSION (Etude réalisée par l'IPL)	5
2.1 Etude comparative des méthodes	5
2.1.1 Exactitude relative, spécificité relative et sensibilité relative	5
2.1.2 Niveau de détection relatif.....	10
2.1.3 Inclusivité / exclusivité	11
2.1.4 Options de confirmation.....	12
2.2 Etude interlaboratoire	16
2.2.1 Résultats obtenus par les laboratoires participants	17
2.2.2 Calculs.....	18
2.2.3 Interprétation	19
2.3 Praticabilité.....	20
2.4 Conclusion.....	23
3 AUTRES VALIDATIONS OBTENUES DEPUIS LA VALIDATION INITIALE ..	23
Annexe 1 - Méthode alternative	24
Annexe 2 – Méthode de référence EN ISO 11290-1/A1 (février 2004) : méthode de recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	25
Annexe 3 – Exactitude relative, spécificité relative, sensibilité relative par catégorie d'échantillons : résultats bruts <i>Listeria monocytogenes</i>	26
Annexe 4 – Exactitude relative, spécificité relative, sensibilité relative par catégorie d'échantillons : résultats bruts <i>Listeria spp.</i>	41
Annexe 5 – Inclusivité et exclusivité : résultats bruts	55

Avant Propos

L'ensemble des renseignements permettant de valider la garantie des analyses est tenu à la disposition de la Société bioMérieux.

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

- ✓ **Fabricant :** bioMérieux
Chemin de l'Orme
69280 MARCY L'ETOILE
- ✓ **Laboratoire expert :** ADRIA Développement
ZA Creac'h Gwen
29196 QUIMPER Cedex
- ✓ **Méthode à valider :** **Reconduction de la validation de la gélose ChromID Ottaviani Agosti (OAA) pour la détection des *Listeria monocytogenes* et autres *Listeria spp.***
- ✓ **Référentiel de validation :** Norme NF EN ISO 16140 (octobre 2003) : microbiologie des aliments - Protocole pour la validation des méthodes alternatives
- ✓ **Méthode de référence :** Norme EN ISO 11290-1/A1 (février 2004) : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* – Partie 1 : méthode de recherche
- ✓ **Etendue de la validation :** **Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement**
- ✓ **Organisme de validation :** AFNOR Certification

1 RAPPEL SUR LA METHODE ALTERNATIVE

1.1 Date de la première validation et dates de reconduction

La Société bioMérieux souhaite obtenir la reconduction de la validation de la gélose ChromID Ottaviani Agosti (OAA) pour la détection des *Listeria monocytogenes* et autres *Listeria spp.* (Attestation n° BIO 12/14 – 04/05) selon le référentiel EN ISO 16140.

La gélose ChromID Ottaviani Agosti Détection a été validée le 7 avril 2005. Des extensions et reconductions ont été obtenues :

- *en septembre 2006* : pour une option de confirmation supplémentaire (isolement sur gélose ALOA CONFIRMATION®, gélose CONFIRM'L. mono, ou sur gélose CHROMagar® Identification Listeria),
- *en décembre 2006* : réalisation de l'étude inter-laboratoire selon la norme EN ISO 16140,
- *en janvier 2008* : pour une nouvelle option de confirmation (le test RAPIDEC® L. mono),
- *en mars 2008* : pour la recherche de *Listeria spp.*
- *en mars 2009* : reconduction et extension pour une nouvelle option de confirmation : test VIDAS LMO2 pour la recherche de *Listeria monocytogenes*.

1.2 Protocole et principe de la méthode alternative

La gélose chromID™ Ottaviani Agosti (OAA) est composée d'une base nutritive associant différentes peptones et deux substrats dont un chromogène. Elle permet la croissance de l'ensemble des *Listeria* et la révélation des activités enzymatiques correspondantes. La différenciation de *Listeria monocytogenes* repose sur l'apparition d'un halo opaque autour de la colonie (activité phospholipase C).

Après un enrichissement en bouillon Fraser demi, incubé 22 à 26 h à 30°C, un isolement de 100 µl est réalisé sur la gélose chromID™ Ottaviani Agosti, incubée 22 h à 26 h à 37°C.

Le protocole est donné en **Annexe 1**.

1.3 Domaine d'application demandé

Tous produits d'alimentation humaine
Echantillons de l'environnement

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

La méthode de référence est la norme EN ISO 11290-1/A1 (février 2004) : méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* - Partie 1 : méthode de recherche.

Le protocole est schématisé en **Annexe 2**.

2 PRINCIPAUX RESULTATS OBTENUS LORS DE LA VALIDATION INITIALE, DES EVENTUELLES RECONDUCTIONS ET EXTENSION (Etude réalisée par l'IPL)

2.1 Etude comparative des méthodes

2.1.1 ***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).

Deux études d'exactitude relative, spécificité relative et sensibilité relative ont été menées :

- une pour établir les performances de la méthode pour la recherche de *Listeria monocytogenes* (2005),
- une pour établir les performances de la méthode pour la recherche de *Listeria spp.* (2008).

2.1.1.1 Méthode OAA – protocole court pour la recherche de *Listeria monocytogenes*

335 échantillons contaminés et non contaminés en *Listeria monocytogenes* ont été analysés avec :

- la méthode de référence EN ISO 11290-1/A1 :2004,
- la méthode Ottaviani Agostini Agar (OAA) (bioMérieux).

Des contaminations artificielles ont été réalisées à l'aide de souches stressées à des taux variant de 1 à 12 cellules par 25 grammes, en fonction des souches utilisées. Sept souches de *Listeria monocytogenes* d'origine et de sérotypes différents ont été utilisées pour réaliser ces contaminations artificielles.

Au total, 31 résultats positifs sur 152 ont été obtenus suite à des contaminations artificielles, soit 20%.

Les analyses ont été réalisées en simple par les deux méthodes. Les différents échantillons analysés et leurs résultats sont détaillés en **Annexe 3**.

Les résultats obtenus pour les 335 échantillons analysés se répartissaient de la manière suivante :

Tableau 1 - Couples de résultats des méthodes de référence et alternative - Toutes catégories confondues

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 145	Déviation positive (R-/A+) PD = 3
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 4⁽¹⁾	Accord négatif (A-/R-) NA = 183⁽²⁾

Légende : A+ = positifs confirmés
 A- = négatifs immédiats et négatifs après confirmation quand présomptifs positifs

- (1) : dont aucun échantillon présumé positif par la méthode alternative, négatif après confirmation
- (2) : dont 1 échantillon contaminé par *L. ivanovii* positif non confirmé par la méthode alternative, mais en concordance avec la méthode de référence (présumé positif et négatif après confirmation également)

L'ensemble de ces résultats a permis de calculer l'exactitude relative, la sensibilité relative et la spécificité relative pour chacune des catégories et pour l'ensemble des catégories, selon la norme EN ISO 16140 :

Tableau 2 - Calcul de l'exactitude relative (AC), de la sensibilité relative (SE) et de la spécificité relative (SP)

Catégorie	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	28	45	0	3	76	96,1	28	100,0	48	93,8
Produits laitiers	29	31	1	0	61	98,4	30	96,7	31	100
Produits pêche	30	34	1	0	65	98,5	31	96,8	34	100
Végétaux	30	31	0	0	61	100,0	30	100	31	100
Environnement	28	42	2	0	72	97,2	30	93,3	42	100
TOTAL	145	183	4	3	335	97,9	149	97,3	186	98,4

Pour la méthode alternative, les valeurs en pourcentage calculées pour les trois critères suivants selon la norme EN ISO 16140 sont :

<i>Exactitude relative : AC</i>	97,9 %
<i>Spécificité relative : SP</i>	98,4 %
<i>Sensibilité relative : SE</i>	97,3 %

La sensibilité des deux méthodes, recalculée en incluant les positifs supplémentaires de la méthode alternative, est la suivante :

Méthode alternative :	Méthode de référence :
$(PA + PD) / (PA + PD + ND) = 97,4 \%$	$(PA + ND) / (PA + PD + ND) = 98,0 \%$

Dans cette étude, sur les 335 échantillons analysés et les 152 résultats positifs, sept résultats étaient discordants entre les deux méthodes.

Selon l'annexe F de la norme EN ISO 16140, le nombre de discordants pour lequel un test statistique doit être réalisé afin de comparer les deux méthodes est de 6. Le résultat du test est le suivant :

Nombre de résultats discordants	M	m	Conclusion
$Y = ND + PD = 7$	0	PD = 3	Équivalence

Les performances des deux méthodes peuvent être considérées comme n'étant pas différentes.

2.1.1.2 Méthode OAA – protocole court pour la recherche de *Listeria* spp.

Des essais ont été réalisés, dans le cadre d'une étude d'extension, afin d'obtenir les 30 échantillons contenant d'autres *Listeria* seules ou en mélange avec *Listeria monocytogenes* pour les catégories du domaine d'application.

373 échantillons contaminés et non contaminés en *Listeria* autre que *monocytogenes* ont été analysés avec :

- la méthode de référence EN ISO 11290-1/A1 :2004,
- la méthode Ottaviani Agosti Agar (OAA) (bioMérieux).

Des contaminations artificielles ont été réalisées par 18 souches stressées de *Listeria* spp. d'origines différentes.

Au total, 76 résultats positifs sur 163 ont été obtenus suite à des contaminations artificielles, soit 47%.

Les analyses ont été réalisées en simple par les deux méthodes. Les différents échantillons analysés et leurs résultats sont détaillés en **Annexe 4**.

Les résultats obtenus pour les 373 échantillons analysés se répartissaient de la manière suivante :

Tableau 3 - Couples de résultats des méthodes de référence et alternative – Toutes catégories confondues

Réponses	Méthode de référence positive (R+)	Méthode de référence négative (R-)
Méthode alternative positive (A+)	Accord positif (A+/R+) PA = 156	Déviation positive (R-/A+) PD = 2
Méthode alternative négative (A-)	Déviation négative (A-/R+) ND = 5⁽¹⁾	Accord négatif (A-/R-) NA = 210⁽²⁾

Légende : A+ = positifs confirmés

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

(1) : dont un échantillon présumé positif par la méthode alternative, négatif après confirmation

(2) : dont 9 résultats suspects non confirmés pour la méthode alternative et 8 résultats suspects non confirmés pour la méthode de référence (présence de Bacillus)

L'ensemble de ces résultats a permis de calculer l'exactitude relative, la sensibilité relative et la spécificité relative pour chacune des catégories et pour l'ensemble des catégories, selon les formules de la norme EN ISO 16140.

Note : afin de ne pas introduire de biais dans les calculs, 32 résultats négatifs pour la catégorie « Produits de la pêche » ont été éliminés. Ces résultats figurent néanmoins dans les tableaux de l'annexe 4.

Tableau 4 - Calcul de l'exactitude relative (AC), de la sensibilité relative (SE) et de la spécificité relative (SP)

Catégorie	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	32	33	2	0	67	97,0	34	94,1	33	100
Produits laitiers	34	32	0	0	66	100	34	100	32	100
Pêche	28	38	2	0	68	97,1	30	93,3	38	100
Végétaux	28	31	1	2	62	95,2	29	96,6	33	93,9
Environnement	34	44	0	0	78	100,0	34	100	44	100
TOTAL	156	178	5	2	341	97,9	161	96,9	180	98,9

Pour la méthode alternative, les valeurs en pourcentage calculées pour les trois critères suivants selon la norme EN ISO 16140 sont :

Exactitude relative : AC	97,9 %
Spécificité relative : SP	98,9 %
Sensibilité relative : SE	96,9 %

La sensibilité des deux méthodes a été recalculée en tenant compte des positifs supplémentaires de la méthode alternative :

Méthode alternative :	Méthode de référence :
(PA + PD) / (PA + PD + ND) = 96,9 %	(PA + ND) / (PA + PD + ND) = 98,8 %

Dans cette étude, sur les 373 échantillons analysés et les 152 résultats positifs, sept résultats étaient discordants entre les deux méthodes.

Le test statistique appliqué selon l'annexe F de la norme EN ISO 16140 donne les résultats suivants :

Nombre de résultats discordants	M	m	Conclusion
$Y = PD + ND = 7$	0	PD = 2	Équivalence

Les performances des deux méthodes peuvent être considérées comme n'étant pas différentes.

2.1.1.3 Conservation des géloses 48 h à 4°C

Pour 10 échantillons (I19, G18, L9, P13, L28, C2, M2, O33, L49 et N18), la présence de colonies typiques a été notée immédiatement après incubation. Ces colonies ont été identifiées à *Bacillus*. Après stockage des géloses 48 h à 2 – 8°C, il a été considéré que ces colonies étaient non caractéristiques ; ceci n'a aucun impact sur le résultat final.

2.1.2 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.

L'objectif est de déterminer le niveau de contamination pour lequel moins de 50 % des réponses obtenues sont positives et celui pour lequel plus de 50 % des réponses obtenues sont positives.

Différents couples 'matrice alimentaire-souche' ont été étudiés en parallèle avec la méthode de référence et la méthode alternative Ottaviani Agostini Agar (OAA) (bioMérieux), pour cinq catégories, avec *Listeria monocytogenes* et *Listeria non monocytogenes*.

Les contaminations artificielles ont été réalisées selon les exigences de la norme EN ISO 16140 et du bureau technique microbiologie.

Les niveaux de détection, calculés selon la méthode de Spearman – Kärber¹ (LOD_{50}), obtenus pour chaque combinaison « matrice – souche » sont les suivants :

Tableau 5 - Valeurs des niveaux de détection relatifs

Matrice	Souche	Niveau de détection relatif de la méthode de référence (UFC / 25 g ou 25 mL)	Niveau de détection relatif de la méthode alternative (UFC / 25 g ou 25 mL)
Rillettes artisanales	<i>L.monocytogenes</i> 1/2 c	0,7 [0,4 – 1,3]	0,8 [0,4 – 1,5]
	<i>L.welshimeri</i>	0,6 [0,4 – 1,0]	0,6 [0,4 – 1,0]
Lait cru	<i>L.monocytogenes</i> 1/2 b	0,4 [0,3 – 0,7]	0,4 [0,3 – 0,7]
	<i>L.ivanovii</i>	0,7 [0,4 – 1,4]	0,7 [0,4 – 1,4]
Saumon fumé	<i>L.monocytogenes</i> 1/2 a	0,4 [0,2 – 0,8]	0,4 [0,2 – 0,8]
Chou rouge	<i>L.monocytogenes</i> 4b	0,7 [0,5 – 1,1]	0,7 [0,5 – 1,1]
Eau de process	<i>L.monocytogenes</i> 1/2 c	0,5 [0,3 – 1,0]	0,5 [0,3 – 1,0]

Le niveau de détection pour *Listeria monocytogenes* obtenu pour la méthode alternative est compris entre 0,2 et 1,5 cellules par 25 grammes. Celui de la méthode de référence est compris entre 0,2 et 1,3 cellules par 25 grammes.

Le niveau de détection pour *Listeria* autres que *monocytogenes* obtenu pour la méthode alternative est identique à celui obtenu pour la méthode de référence : il est compris entre 0,4 et 1,4 cellules par 25 grammes.

2.1.3 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.

L'inclusivité et l'exclusivité de la méthode sont définies par l'analyse, respectivement, de 50 souches positives et de 30 souches négatives.

¹ Hitchins A. Proposed Use of a 50 % Limit of Detection Value in Defining Uncertainty Limits in the Validation of Presence-Absence Microbial Detection Methods, Draft 10th December, 2003

Les différentes études réalisées (validation initiale, extensions aux options supplémentaires de confirmation, extension à la détection des *Listeria* autres que *monocytogenes*) ont permis d'acquérir un nombre important de données. L'ensemble des résultats est détaillé en **Annexe 5**.

Au total, 62 souches de *Listeria* non *monocytogenes*, dont 29 *Listeria ivanovii* et 153 souches de *Listeria monocytogenes* ont été testées à partir de cultures en bouillon Fraser ½ et ont toutes donné les résultats attendus.

Parmi les 63 souches d'autres genres testées, quelques souches de *Bacillus* ou *Enterococcus* ont donné des colonies bleues sur cette gélose, mais les tests de confirmation les écartent facilement. D'autre part, le même phénomène est observé pour la méthode de référence.

2.1.4 Options de confirmation

2.1.4.1 Confirmations *Listeria monocytogenes*

Lors de l'étude de validation initiale, deux options de confirmation de *Listeria monocytogenes*, spécifiques à la méthode OAA – protocole court ont été évaluées : toutes les colonies caractéristiques de *Listeria monocytogenes* ont été confirmées comme *Listeria monocytogenes*, sauf une souche de *Listeria ivanovii* naturellement présente dans un échantillon de viande, pour laquelle les confirmations se sont révélées négatives.

Deux options de confirmations ont été étudiées :

- Utilisation des tests d'identification définis dans les méthodes normalisées (hémolyse, galerie API et Camp test) , sans purification préalable si les colonies sont suffisamment isolées

La majorité des confirmations a été réalisée sans purification préalable à l'exception de 7 échantillons.

- Confirmation par le réactif Accuprobe L.monocytogenes, à partir de colonies prélevées directement sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti, isolées ou non

Toutes les boites contenant des colonies caractéristiques de *Listeria monocytogenes* ont conduit à un test GeneProbe positif, sauf pour un

échantillon de produit carné. Pour cet échantillon, des colonies caractéristiques étaient présentes sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti, mais le test GeneProbe était négatif.

Des identifications plus poussées de ces colonies caractéristiques ont conduit à *Listeria ivanovii*.

Le test GeneProbe *Listeria monocytogenes* a été réalisé à partir de colonies caractéristiques prélevées directement sur gélose ChromID Ottaviani Agosti, sauf dans les cas (échantillons S8, Z8 où une seule colonie était présente). Il n'était alors pas possible de conduire l'ensemble des options de confirmation, donc un isolement-purification a été réalisé sur gélose TSAYE.

Lors de **la première étude d'extension de validation** à des protocoles de confirmation supplémentaires, des essais ont été réalisés sur souches pures.

A partir d'une colonie isolée sur gélose ChromID Ottaviani Agosti et sur gélose TSAYE, les possibilités suivantes ont été testées :

- isolement en strie unique d'une colonie caractéristique de *Listeria monocytogenes* sur gélose ALOA CONFIRMATION™ (le protocole relatif à ALOA CONFIRMATION™ est respecté : jusque 6 stries par gélose peuvent être réalisées)
- isolement en strie unique d'une colonie caractéristique de *Listeria monocytogenes* sur gélose RAPID'L.Mono (jusque 6 stries par gélose peuvent être réalisées)
- isolement en stries zigzag d'une colonie caractéristique de *Listeria monocytogenes* sur gélose CHROMagar™ Identification *Listeria* (le protocole relatif à CHROMagar™ Identification *Listeria* est respecté : 6 colonies par gélose peuvent être confirmées)

Ces trois moyens de confirmation permettent de distinguer de manière spécifique *Listeria monocytogenes* de *Listeria ivanovii* et des *Bacillus* qui pourraient présenter un aspect caractéristique sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti.

Dans le cas de colonies non isolées sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti, une purification par l'intermédiaire d'une gélose TSAYE est recommandée, avant la réalisation des tests de confirmation.

150 souches de *Listeria monocytogenes* de sérotypes et d'origine variés présentant un aspect caractéristique sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti, avaient été testées afin de vérifier qu'elles restaient caractéristiques de *Listeria monocytogenes* sur les milieux de confirmation proposés.

100 souches non cibles, dont une moitié de *Listeria* autres que *monocytogenes* et une moitié de souches d'autres genres tels que *Bacillus*, *Lactobacillus*, Staphylocoques, Entérocoques, ..., susceptibles de se développer sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti, avaient également été testées.

Les résultats obtenus sont conformes à ceux attendus, quel que soit le mode de confirmation : ALOA™ CONFIRMATION, CHROMagar™ Identification *Listeria* et RAPID'L.Mono.

Il est à noter que, bien que la plupart des *Listeria ivanovii* ait présenté des colonies caractéristiques sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti, aucune des colonies testées n'a été identifiée à *Listeria monocytogenes*, et ce quel que soit le test de confirmation.

Lors de **la seconde étude d'extension de validation** à l'utilisation de la galerie RAPIDEC®, des essais ont également été réalisés sur souches pures.

A partir d'une colonie isolée sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agosti, sur gélose au sang et sur gélose TSA, les interprétations suivantes ont été réalisées : après 4 heures, 6 heures et 24 heures d'incubation à 37°C et après conservation à température ambiante après incubation jusqu'à 72 heures totales suite à inoculation.

150 souches de *Listeria monocytogenes* de sérotypes et d'origine variés présentant un aspect caractéristique sur gélose ChromID Ottaviani Agosti, avaient été testées afin de vérifier qu'elles restaient caractéristiques de *Listeria monocytogenes* sur les milieux de confirmation proposés.

100 souches non cibles, dont une moitié de *Listeria* autres que *monocytogenes* et une moitié de souches d'autres genres tels que *Bacillus*, *Lactobacillus*, Staphylocoques, Entérocoques, ..., susceptibles de se développer sur gélose ChromID Ottaviani Agosti, avaient également été testées.

A partir des géloses ChromID Ottaviani Agosti, les résultats obtenus sont conformes à ceux attendus, pour 149 *Listeria monocytogenes* testées, et ce dès 6 heures d'incubation.

A partir des géloses au sang, les résultats obtenus sont conformes à ceux attendus, pour 145 *Listeria monocytogenes* testées, et ce dès 6 heures d'incubation. Pour 4 *Listeria monocytogenes*, les résultats deviennent conformes à ceux attendus après 24 heures d'incubation.

A partir des géloses TSA, les résultats obtenus sont conformes à ceux attendus, pour 141 *Listeria monocytogenes* testées, et ce dès 6 heures d'incubation. Pour 8 *Listeria monocytogenes*, les résultats deviennent conformes à ceux attendus à 24 heures d'incubation.

Une souche de *Listeria monocytogenes* n'apparaissait pas verte (positive) sur galerie RAPIDEC quelle que soit la durée d'incubation et la gélose d'isolement.

Les essais réalisés à partir de souches pures n'ont globalement pas mis en évidence de discordance. Tous les résultats obtenus sont conformes à ceux attendus.

Si le résultat d'une galerie réalisée à partir d'une gélose ChromID Ottaviani Agosti est vert après 4 heures d'incubation, il est possible de conclure à *Listeria monocytogenes*. Après 6 heures d'incubation, le résultat *Listeria monocytogenes* est fiable à 99,3% (1 souche sur 150 n'a pas donné de résultat positif).

Parmi les souches non cibles testées, toutes les *Listeria ivanovii* ont présenté des colonies caractéristiques sur gélose ChromID Ottaviani Agosti. Cependant, aucune des colonies testées n'a été identifiée à *Listeria monocytogenes* avec la galerie RAPIDEC.

De plus, si la lecture ne peut pas être réalisée après incubation à 37°C, les galeries peuvent être conservées à température ambiante pour une durée totale n'excédant pas 72 heures à partir de l'inoculation des galeries.

2.1.4.2 Confirmations *Listeria spp.*

Les colonies caractéristiques de *Listeria* sur gélose ChromID Ottaviani Agosti (colonies bleues sans halo) peuvent être confirmées :

- à partir d'une colonie isolée, par piqûre sur gélose PALCAM (jusqu'à 15 piqûres par gélose),
- à partir d'un mélange de colonies bleues, par ré-isolement sur gélose PALCAM
- à partir d'une colonie isolée, par réalisation d'une coloration de GRAM sur une moitié de la colonie et par addition du réactif ID color catalase directement sur la seconde moitié de la colonie.

Ces confirmations ont été réalisées lors de l'étude d'extension de validation à la recherche de *Listeria* autres que *monocytogenes*, sur tous les échantillons testés en exactitude relative, spécificité relative et sensibilité relative.

Tous les résultats obtenus sont conformes à ceux attendus. Des purifications ou des ré-isolement sur PALCAM lorsque les colonies n'étaient pas suffisamment isolées ont été réalisées pour 11 échantillons, ce qui représente 0,7% des échantillons positifs en *Listeria* non *monocytogenes*.

2.2 Etude interlaboratoire

Une extension de validation a été obtenue en Décembre 2006 suite à la réalisation de l'étude interlaboratoire selon le référentiel EN ISO 16140.

16 laboratoires étaient destinataires des échantillons. La matrice « lait pasteurisé » a été utilisée pour la réalisation de l'étude interlaboratoire. La souche utilisée pour les contaminations est une souche de *Listeria monocytogenes* (L32), origine « fromage au lait cru ». 24 échantillons par laboratoire ont été préparés, répartis en 3 niveaux, avec 8 échantillons par niveau.

Les taux de contaminations obtenus figurent dans le tableau ci-dessous :

Niveau	Echantillons	Taux théorique ciblé (b/25ml)	Taux réel (b/25ml d'échantillon)
Niveau 0	6-7-8-14-15-19-20-21	0	0
Niveau bas	1-2-9-10-11-16-22-23	3	4,5
Niveau haut	3-4-5-12-13-17-18-24	30	46,6

Suite aux conditions de transport, **14 laboratoires** avaient réalisé les analyses, deux laboratoires n'ayant pas reçu les échantillons dans les délais.

2.2.1 Résultats obtenus par les laboratoires participants

Résultats positifs après confirmation obtenus par la méthode de référence

Laboratoires	Niveaux de contamination					
	L0		L1		L2	
	Obtenu	Nb échantillons	Obtenu	Nb échantillons	Obtenu	Nb échantillons
Laboratoire A	0	8	8	8	8	8
Laboratoire D	0	8	8	8	8	8
Laboratoire E	0	8	8	8	8	8
Laboratoire F	0	8	4	4	8	8
Laboratoire G	0	8	8	8	8	8
Laboratoire H	0	8	8	8	8	8
Laboratoire I	0	8	8	8	8	8
Laboratoire J	0	8	8	8	8	8
Laboratoire K	0	8	8	8	8	8
Laboratoire L	0	8	8	8	8	8
Laboratoire M	0	8	8	8	8	8
Laboratoire N	0	8	8	8	8	8
Laboratoire O	0	8	8	8	8	8
Laboratoire P	0	8	8	8	8	8
Total	0	112	108	108	112	112

Résultats positifs après confirmation obtenus par la méthode alternative

Laboratoires	Niveaux de contamination					
	L0		L1		L2	
	Obtenu	Nb échantillons	Obtenu	Nb échantillons	Obtenu	Nb échantillons
Laboratoire A	0	8	8	8	8	8
Laboratoire D	0	8	8	8	8	8
Laboratoire E	0	8	8	8	8	8
Laboratoire F	0	8	4	4	8	8
Laboratoire G	0	8	8	8	8	8
Laboratoire H	0	8	8	8	8	8
Laboratoire I	0	8	8	8	8	8
Laboratoire J	0	8	8	8	8	8
Laboratoire K	0	8	8	8	8	8
Laboratoire L	0	8	8	8	8	8
Laboratoire M	0	8	8	8	8	8
Laboratoire N	0	8	8	8	8	8
Laboratoire O	0	8	8	8	8	8
Laboratoire P	0	8	8	8	8	8
Total	0	112	108	108	112	112

Le laboratoire F ayant signalé des échantillons coagulés et des fuites sur certains d'entre eux, n'avait pas analysé 4 des 24 échantillons fournis, jugeant que le risque d'intercontamination et de contamination environnementale était trop important. Ses résultats n'avaient finalement pas été exploités.

Les résultats de la méthode de référence et de la méthode alternative sont concordants pour l'ensemble des 13 laboratoires.

Les modes de confirmation utilisés par les laboratoires étaient variés : galeries API + hémolyse directement à partir des colonies isolées, stries sur géloses RAPID'L.*mono* et ALOA CONFIRMATION™, et test AccuProbe *Listeria monocytogenes*.

2.2.2 Calculs



Pourcentages de spécificité (SP) et de sensibilité (SE)

Niveau	Méthode de référence		Méthode alternative	
	SP/SE	LCL* %	SP/SE	LCL* %
L0	SP% = 100	98	SP% = 100	98
L1	SE% = 100	98	SE% = 100	98
L2	SE% = 100	98	SE% = 100	98
L1+L2	SE% = 100	98	SE% = 100	98

* LCL : low critical value, définie par la norme ISO 16140

L'exactitude relative était de 100%.



Comparaison des valeurs d'exactitude relative(AC), de spécificité (SP) et de sensibilité (SE)

	Etude interlaboratoire	Etude comparative des méthodes
Exactitude relative (AC)	100 %	97,9 %
Sensibilité (SE)	100 %	97,3 %
Spécificité (SP)	100 %	98,4 %

Les valeurs obtenues suite à l'étude collaborative sont du même ordre que celles obtenues lors de l'étude préliminaire pour l'exactitude relative et la spécificité.

2.2.3 *Interprétation*



Degré d'accord (DA)

Les degrés d'accord pour chacune des méthodes, à chacun des niveaux étaient identiques :

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



Concordance

Les pourcentages de concordance pour chacune des méthodes et à chacun des niveaux étaient identiques :

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



Odds Ratio (COR)

Les odds ratio pour chacune des méthodes et à chacun des niveaux étaient identiques :

Niveau	Méthode alternative	Méthode de référence
L0	COR % = 1,00	COR % = 1,00
L1	COR % = 1,00	COR % = 1,00
L2	COR % = 1,00	COR % = 1,00

2.3 Praticabilité

La praticabilité est étudiée en fonction des 13 critères définis par le bureau technique en comparant la méthode de référence à la méthode Ottaviani Agostini Agar (OAA) (bioMérieux).

Les critères définis par l'AFNOR sont renseignés ci-dessous :

<i>1. Mode de conditionnement des éléments de la méthode (cf notice)</i>	Les boites de géloses sont conditionnées en coffrets de 20 boites de 90 mm.	
<i>2. Volume des réactifs (cf notice et emballage des flacons)</i>		
<i>3. Condition de stockage des éléments (cf notice) – Péremption des produits non ouverts (cf notice)</i>	Les boites doivent être conservées entre +2°C et +8°C, à l'abri de la lumière.	
<i>4. Modalités d'utilisation après première utilisation (cf notice)</i>	La conservation des boites hors du coffret, en sachet cellophane est de 2 semaines à 2-8°C	
<i>5. Equipements ou locaux spécifiques nécessaires (cf notice)</i>	Configuration normale et matériel courant d'un laboratoire de microbiologie disposant d'un incubateur à 30°C, d'un incubateur à 37°C.	
<i>6. Réactifs prêts à l'emploi ou à reconstituer (cf notice)</i>	/	
<i>7. Durée de formation de l'opérateur non initié à la méthode</i>	Moins de 1 journée	
<i>8. Temps réel de manipulation – Flexibilité de la méthode par rapport au nombre d'échantillons à analyser</i>		
Etapes	Temps moyen pour un échantillon (min)	
	Norme ISO 11290-1	Méthode OAA
Préparation, pesée, dilution en Fraser ½ et broyage	7	7
Transfert du Fraser ½ en Fraser	1	/
Isolement sur géloses sélectives du Fraser ½ et du Fraser	2	/
Isolement de 100µl sur gélose Chrom'ID Ottaviani Agostini	/	1
Lecture des géloses et sélection des colonies à identifier	2	1
Temps total moyen	12 minutes	9 minutes
Ces temps correspondent à des échantillons négatifs pour lesquels aucune confirmation n'est nécessaire		
Dans le cas d'échantillons positifs, il faut rajouter le temps nécessaire aux confirmations.		
A titre d'exemple, la confirmation de 5 colonies par les tests de la méthode de référence peut être évaluée à environ 21 minutes, sans la préparation des milieux.		
Pour la méthode alternative, les confirmations selon ce même protocole nécessitent moins de temps : généralement, la confirmation d'une seule colonie caractéristique conduit à un résultat positif.		
Les options 2 de confirmation permettent également un gain de temps important.		

9. Délai d'obtention des résultats		
Etapes	Délai obtenu méthode de référence EN ISO 11290-1	Délai obtenu méthode OAA
Réalisation du bouillon Fraser ½	J0	J0
ensemencement du bouillon Fraser	J1	/
Isolement de 10 µl sur géloses sélectives	J1 et J3	
Isolement de 100µl sur gélose Ottaviani Agosti Agar		J1
Obtention des résultats négatifs ou présomptifs	J5	J2
Tests de confirmation :		
Genre		
- Isolement sur TSAYE	J2 à J5	/ (J2 si nécessaire)
- GRAM, catalase	J3 à J6	J2
- Spot ou isolement sur PALCAM		J2
Espèce <i>Listeria monocytogenes</i>		
- Isolement sur TSAYE	J2 à J5	/ (J2 si nécessaire)
- GRAM, catalase	J3 à J6	J2
- Camp-test, hémolyse, bouillon TSBYE	J3 à J6	J2
- Utilisation des glucides	J4 à J7	J3 à J6
- Galerie API sans purification		J2
- Galerie API après purification	J3	J3
- AccuProbe		J2
- Galerie RAPIDEC		J2 à J3
- Utilisation de milieux chromogènes de confirmation		J2 à J3

<u>Etapes</u>	<u>Délai obtenu</u> méthode de référence EN ISO 11290-1	<u>Délai obtenu</u> méthode OAA
Obtention des résultats positifs :		
<u>Genre</u>		
- après confirmation par les tests de la méthode de référence (GRAM, catalase)	J3 à J6	J2
- Spot ou isolement sur PALCAM		J3
<u>Espèce <i>Listeria monocytogenes</i></u>		
- après confirmation par les tests de la méthode de référence	J9 à J12	J9
- après Galerie API et tests associés si nécessaire	J4	J3 à J4
- après Accuprobe		J2
- après Galerie RAPIDEC		J2 à J3
- après milieux chromogènes de confirmation		J3 à J5
<i>10. Type de qualification de l'opérateur</i>	Personnel formé en microbiologie Niveau identique à celui nécessaire pour la méthode de référence	
<i>11. Etapes communes avec la méthode de référence</i>	Etape d'enrichissement en bouillon Fraser ½	
<i>12. Traçabilité des résultats d'analyse</i>	/	
<i>13. Maintenance par le laboratoire</i>	/	

2.4 Conclusion

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

- L'exactitude de la gélose ChromID Ottaviani Agosti (OAA) est équivalente à celle de la méthode de référence.
- Les niveaux de détection de la méthode alternative sont similaires à ceux de la méthode de référence.
- La gélose ChromID Ottaviani Agosti (OAA) est spécifique et sélective.

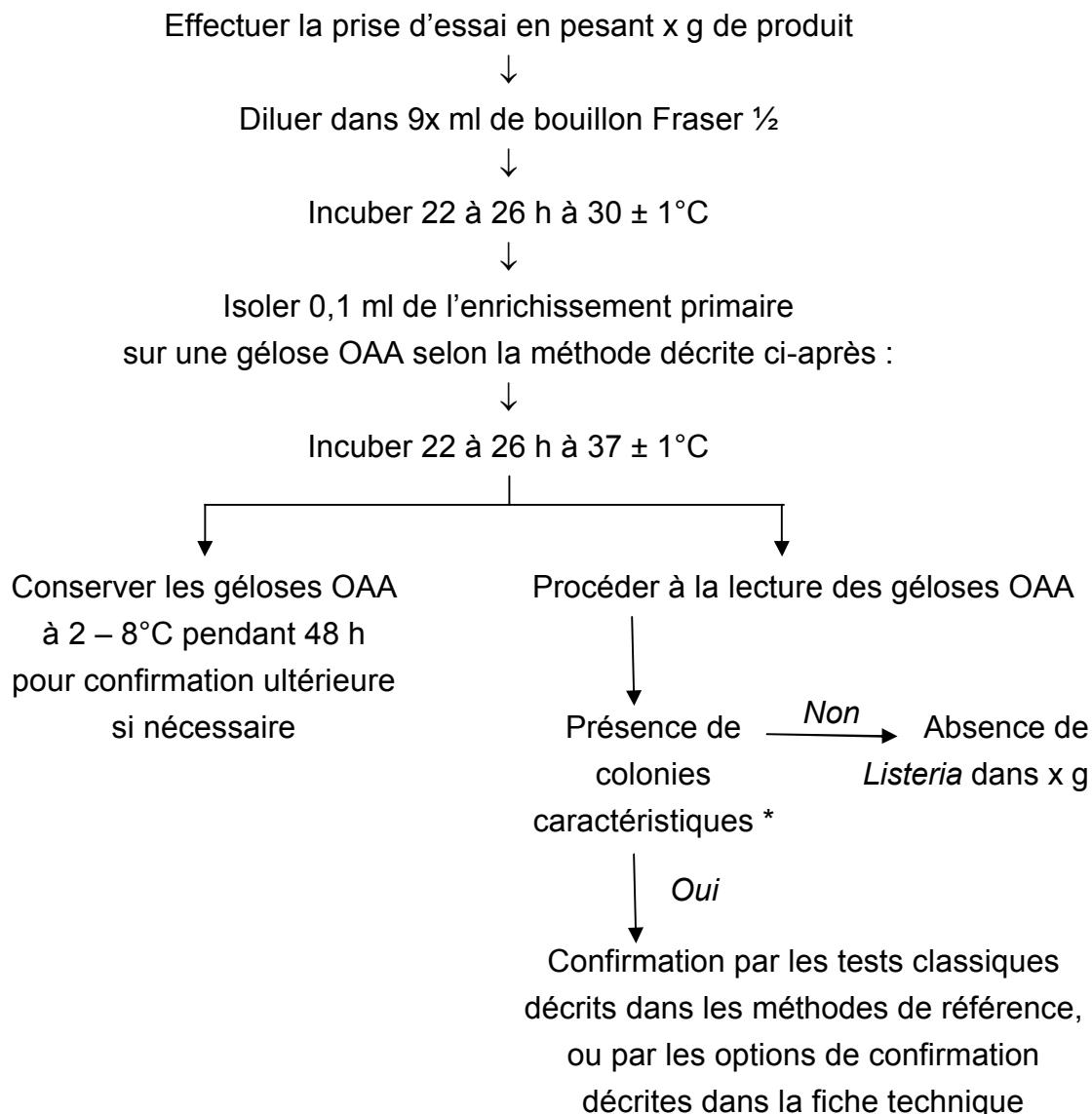
Les conclusions de l'étude interlaboratoire sont les suivantes :

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

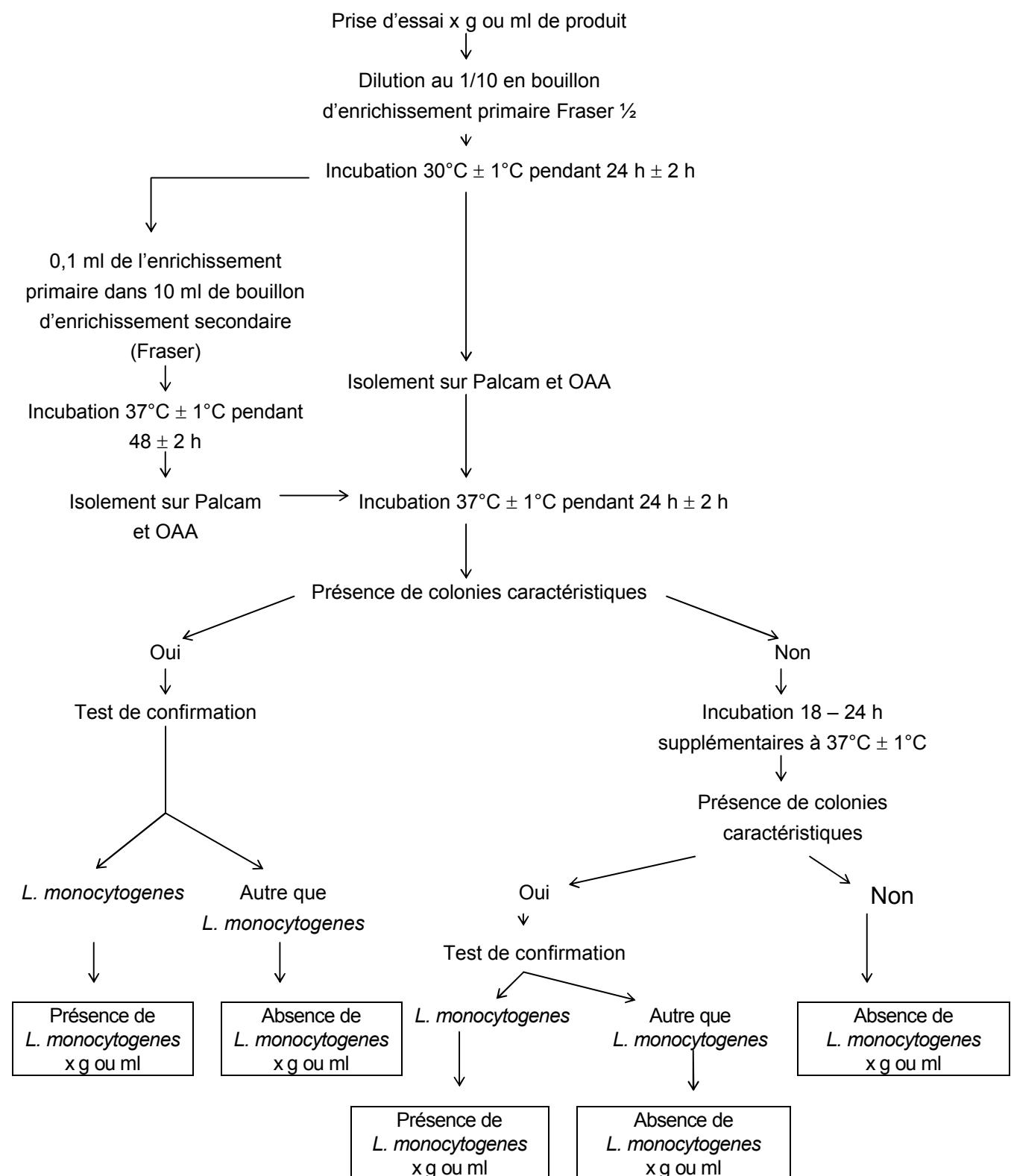
3 AUTRES VALIDATIONS OBTENUES DEPUIS LA VALIDATION INITIALE

La gélose chromID™ Ottaviani Agosti a été validée par AOAC Research Institute en tant que Performance Tested Method (Certificat n° 041102) pour la détection et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* et pour la détection de *Listeria spp.* dans les produits alimentaires et les échantillons d'environnement. Les matrices suivantes ont été testées lors de la validation AOAC : viande de bœuf crue hachée, saucisses de Francfort à base de poulet, crevettes crues, chair de crabe, laitue, fromage de cheddar, acier inoxydable, plastique, céramique, béton.

Annexe 1 - Méthode alternative



Annexe 2 – Méthode de référence EN ISO 11290-1/A1 (février 2004) :
méthode de recherche de *Listeria monocytogenes*



Test de confirmation : Gram, Catalase, Hémolyse, CAMP Test, Galerie API Listeria

Annexe 3 – Exactitude relative, spécificité relative, sensibilité relative par catégorie d'échantillons : résultats bruts *Listeria monocytogenes*

Charge bactérienne

Ø : pas de culture

L = légère

M = moyenne

H = élevée

Répartition de la flore

A = culture pure de colonies suspectes

B = mélange avec une majorité de colonies suspectes

C = mélange avec une minorité de colonies suspectes

D = mélange avec de rares colonies suspectes

E = absence de colonies suspectes

PRODUITS CARNES																				
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative										Comparaison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations									
			P1	A1	P2	A2			Isolement 100 µl	OAA	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accuprobe	VIDAS LMO2	Identifications		
M11	Non	Pâté de tête	+LD(1)	+LD	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,90	<i>L.monocytogenes</i>	=	
M12	Non	Pâté de tête	+LA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,84	<i>L.monocytogenes</i>	=	
M13	Non	Pâté de tête persillé	+MA	+MB	+HA	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,11	<i>L.monocytogenes</i>	=	
N19	Non	Langue en gelée	+MB	+LB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,21	<i>L.monocytogenes</i>	=	
P15	Non	Lardons salés	+MB	+LB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB**	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,50	<i>L.monocytogenes</i>	=	
P16	Non	Poitrine salée	+MA	+LA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,03	<i>L.monocytogenes</i>	=	
P20	Non	Poitrine fumée	+MB	+LB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,94	<i>L.monocytogenes</i>	=	
R1	Non	Assiette de charcuteries	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
R4	Non	Saucisse de jambon	+HA	+MA	+HA	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,85	<i>L.monocytogenes</i>	=	
R6	Non	Saucisse de viande	+MA	+MA	+HA	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,61	<i>L.monocytogenes</i>	=	
R9	Non	Jambon croustillant	+MA	+LA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,78	<i>L.monocytogenes</i>	=	
R12	Non	Salami	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=		
V19	Non	Jambon de Parme	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=		
X11	Non	Pâté de tête	+LA	+LA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,99	<i>L.monocytogenes</i>	=	
Y1	Non	Saucisson de cheval	+LB	+LB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,49	<i>L.monocytogenes</i>	=	
Y2	Non	Jambon blanc	+LA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,67	<i>L.monocytogenes</i>	=	
Y4	Non	Saucisson	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=		
Y5	Non	Merguez	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=		
Y6	Non	Langue cuite	+MA	+MA	+MB	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,71	<i>L.monocytogenes</i>	=	
Z7	Non	Rillettes de canard	+MA	+MA	+MA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,85	<i>L.monocytogenes</i>	=	

PRODUITS CARNES																				
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative										Compa- raison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2 Isolement 100 µl		Confirmations									
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accuprobe	VIDAS LMO2	Identifications		
Z8	Non	Jambon blanc	-LE(2)	Ø	Ø	Ø	/	-	+LA(1)**	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,66	<i>L.monocytogenes</i>	PS	
Z9	Non	Lardons nature	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
Z10	Non	Lardons fumés	-LE(2)	-LE	+HB	-HE	<i>L.innocua</i>	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
41	Non	Lardons fumés	-LE	-LE	-La	-ME	<i>L.welshimeri</i> (5)	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
59	Non	Pâté de tête	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
60	Non	Lardons fumés	+LD	-LE	+HA	-ME	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MD	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,27	<i>L.monocytogenes</i>	=	
N4	Non	Magrets de canard	+HB	+HB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,98	<i>L.monocytogenes</i>	=	
N12	Non	Magrets de canard	+LA	-LE	+HA	-HE	<i>L.welshimeri</i>	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
N13	Non	Magrets de canard	+MB	+MB	+HB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,29	<i>L.monocytogenes</i>	=	
P17	Non	Viande de bœuf	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
P18	Non	Viande de porc	+LB	+LA	+HB	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB**	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,89	<i>L.monocytogenes</i>	=	
P19	Non	Rognons de porc	+MB	+MB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,54	<i>L.monocytogenes</i>	=	
P21	Non	Cuisses de poulet	+MA	-ME	+HA	-HE	<i>L.spp</i>	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
R2	Non	Viande hachée de bœuf	+LA	+LA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,50	<i>L.monocytogenes</i>	=	
R3	Non	Viande hachée de cheval	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
R5	Non	Viande hachée de cheval	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
R8	Non	Viande de cheval	Ø	Ø	Ø	-LE	/	-	+LC**	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,18	<i>L.monocytogenes</i>	PS	
R11	Non	Filet de dinde	+LA	+LC	+HA	-HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,65	<i>L.monocytogenes</i>	=	
R13	Non	Steak haché surgelé	+LA	Ø	+HA	-ME	<i>L.spp</i>	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
V21	Non	Boulettes de bœuf surgelées	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
V22	Non	Steak haché	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
X12	Non	Cuisses de poulet	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
Y8	Non	Filet de poulet	+MB	+MB	+HB	+MC	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,28	<i>L.monocytogenes</i>	=	
Y9	Non	Viande de bœuf	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
Z12	Non	Steak haché	Ø	Ø	-HE	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
Z13	Non	Steak haché	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
17	Non	Bœuf haché	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
20	Non	Cuisse de poulet	+LA	Ø	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,90	<i>L.monocytogenes</i>	=	
21	Non	Steak de cheval	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
28	Non	Cuisse de poulet	+LA	+LA	+MA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,97	<i>L.monocytogenes</i>	=	

PRODUITS CARNES																		
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Compa- raison
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations							
			P1	A1	P2	A2			Isolement 100 µl	OAA	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accuprobe	VIDAS LMO2	Identifications
34	Non	Bœuf haché	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
35	Non	Bœuf haché	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
54	Non	Escalope de poulet	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
58	Non	Bœuf haché	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
63	Non	Viande hachée	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
64	Non	Boulettes de bœuf	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=
R7	Non	Haché bolognaise	+LA	-LE	+HA	-ME	<i>L.spp</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
P22	Non	Haché bolognaise	+LA	-LE	+HB	-HE	<i>L.spp</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
R10	Non	Merguez	+LA	+LC	+HB	+MC	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LC	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,01 <i>L.monocytogenes</i>	=
R14	Non	Saucisses à cuire	+HA	+MA	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,20 <i>L.monocytogenes</i>	=
R15	Non	Filet américain	+LB	-LE	+HB	-ME	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
V20	Non	Rissolette de veau	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=
V23	Non	Rissolette de veau surgelée	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
W3	Non	Burger tomates	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
X14	Non	Haché tartare	+LA	+LA	+HA	+HA	<i>L.lavanovii</i>	-	+MB	-	++	S-R+	+	-	3370	-	0,00 <i>L.lavanovii</i>	=
Y3	Non	Haché tartare	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=
Y7	Non	Chair à saucisse	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
Y10	Non	Haché tartare	-LE	-LE	-ME	-LE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
Y11	Non	Burger oignons	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
Z11	Non	Rissolette de veau	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
Z14	Non	Nuggets de poulet surgelés	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
18	Non	Veau pané	+MA	-ME	+HA	-ME	<i>L.innocua</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
29	Non	Paupiettes de dindonneau	+LA	-LA	+MA	-MC	<i>L.welshimeri</i>	-	+LD	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,66 <i>L.monocytogenes</i>	PS
37	Non	Saucisse au thym	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=
51	Non	Veau pané	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
55	Non	Paupiettes de dindonneau	+LC	Ø	+MA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,57 <i>L.monocytogenes</i>	=

PRODUITS LAITIERS

Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Comparaison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			Isolement 100 µl OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accuprobe	VIDAS LMO2	Identifications	
P12	Non	Fromage de chèvre au lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
P13	Non	Chèvre fermier	+LC	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R28	Non	Roquefort	-ME	Ø	-ME	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W6	Non	Fromage de chèvre au lait cru	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W7	Non	Fromage de chèvre au lait cru	+LB	+LD	+HB	+HA	L.monocytogenes	+	+MD	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,70	L.monocytogenes	=
W8	Non	Fromage de chèvre au lait cru	-LE	Ø	-ME	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W11	Non	Fromage de chèvre au lait cru	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W12	Non	Fromage de chèvre au lait cru	+LA	+LA	+HB	+MA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,80	L.monocytogenes	=
X2	Non	Fromage de chèvre au lait cru	-LE	Ø	-LE	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
X5	Non	Fromage de chèvre au lait cru	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
X6	Non	Fromage de chèvre au lait cru	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,81	L.monocytogenes	=
Y12	Non	Fromage de chèvre au lait cru	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
Z15	Non	Fromage de brebis au lait cru	-ME	Ø	+HA	+MA	L.monocytogenes	+	-LE**	-	/	/	/	/	/	-	0,00	/	FN
Z17	Non	Fromage de chèvre au lait cru	-LE(2)	Ø	+MA	+MA	L.monocytogenes	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,34	L.monocytogenes	=
Z18	Non	Fromage de chèvre au lait cru	+LB	-LE	+HB	-HE	L.innocua	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
Z19	Non	Fromage de chèvre au lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
12	Non	Chèvre fermier	+LA	+LA	+HA	+MA	L.monocytogenes	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,07	L.monocytogenes	=
13	Non	Chèvre fermier	+LA	+LA	+HA	+MA	L.monocytogenes	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,74	L.monocytogenes	=
14	Non	Chèvre fermier	+LA	+LA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,61	L.monocytogenes	=
38	Non	Fromage au lait cru de chèvre	Ø	Ø	+LA	-LE	L.monocytogenes	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,92	L.monocytogenes	=
39	Non	Fromage au lait cru de chèvre	+LA	+LA	+MA	-LE	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,83	L.monocytogenes	=
40	Non	Fromage au lait cru de chèvre	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
42	Non	Fromage au lait cru de chèvre	+LB	-LE	+LA	+MA	L.monocytogenes	+	+MC	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,17	L.monocytogenes	=
49	Non	Crottin de chèvre	+LA	+LA	+MA	+MA	L.monocytogenes	+	+LB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,87	L.monocytogenes	=
52	Non	Crottin de chèvre	+MB	+MA	+MA	+MA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,51	L.monocytogenes	=
53	Non	Crottin de chèvre	+LA	+LA	+MA	+MA	L.monocytogenes *L.innocua (2)	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,86	L.monocytogenes	=
P11	Non	Maroilles fermier	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	

PRODUITS LAITIERS

Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Comparaison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			Isolement 100 µl	OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accuprobe	VIDAS LMO2	Identifications
P14	Non	Maroilles	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R29	Non	Camembert au lait cru	+MA	+MA	+HB	+HB	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,50	L.monocytogenes	=
R30	Non	Brie de Meaux	+MC	+LC	+HA	+HC	L.monocytogenes	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,85	L.monocytogenes	=
W9	Non	Epoisses	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W10	Non	Epoisses	+HA	+HA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,13	L.monocytogenes	=
W14	Non	Fromage de vache au lait cru	+LB	+MA	+MB	+MB	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,77	L.monocytogenes	=
X3	Non	Fromage de vache au lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
X4	Non	Fromage de Bergues fermier	+LA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,99	L.monocytogenes	=
X13	Non	Munster au lait cru	+LB	+LC	+HB	+HB	L.monocytogenes	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,78	L.monocytogenes	=
Y13	Non	Fromage de vache au lait cru	-ME	Ø	-ME	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
Z16	Non	Munster au lait cru	-LE(2)	-LE	-LE	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
Z20	Non	Fromage de vache au lait cru	Ø	Ø	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+LB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,42	L.monocytogenes	=
24	Non	Fromage au lait cru de vache	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
25	Non	Fromage au lait cru de vache	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
36	Non	Fromage au lait cru de vache	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
43	Non	Fromage au lait cru de vache	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
56	Non	Fromage au lait cru de vache	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
M20	Oui	Lait cru	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,54	L.monocytogenes	=
M21	Oui	Lait cru	+MA	+MB	+HA	+HB	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,90	L.monocytogenes	=
M22	Oui	Lait cru	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,25	L.monocytogenes	=
M23	Oui	Lait cru	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,01	L.monocytogenes	=
M24	Oui	Lait cru	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,75	L.monocytogenes	=
O1	Non	Lait cru	-LE	-LE	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O2	Non	Lait cru	-LE	-LE	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O3	Non	Lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O4	Non	Lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O5	Non	Lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
N1	Non	Lait cru	Ø	Ø	-LE	-LE	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
P9	Non	Lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=

PRODUITS LAITIERS

Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Comparaison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			Isolement 100 µl	OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accuprobe	VIDAS LMO2	Identifications
P10	Non	Lait cru	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
V15	Non	Profiteroles chocolat	+MB	+MB	+HB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,52	<i>L.monocytogenes</i>	=
Y14	Non	Profiteroles chocolat	+MA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,20	<i>L.monocytogenes</i>	=
W4	Non	Tarte tropézienne	+MA	+MA	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,00	<i>L.monocytogenes</i>	=
W5	Non	Chou chantilly	+HB	+HA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,99	<i>L.monocytogenes</i>	=

PRODUITS DE LA PECHE																		
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Comparaison
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations							
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications
N2	Non	Filet de haddock	+LB	-LE	+HA	-ME	<i>L.spp</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
N3	Non	Filet de sabre	Ø	-LE	-LE	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
P2	Non	Filets de harengs	+MA	+LA	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,99 <i>L.monocytogenes</i>	=
P5	Non	Filet de saumon	+MA	+MA	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,41 <i>L.monocytogenes</i>	=
P6	Non	Filet de flétan	+MA	+MA	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,56 <i>L.monocytogenes</i>	=
P7	Non	Filet d'églefin	+MB	+LB	+HB	+HC	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,42 <i>L.monocytogenes</i>	=
P8	Non	Filet de cabillaud	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=
S9	Non	Escalope de saumon	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T1	Non	Pavé de saumon	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T2	Non	Lieu noir	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T3	Non	Filets de saumon frais	+MB	-LE	+LB	-LE	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T4	Non	Filets de saumon frais	+LB	-LE	+LB	-LE	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T5	Non	Filets de saumon frais	+MB	-LE	+LB	-LE	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T9	Non	Saumon entier	+MB	-ME	+HA	-HE	<i>L.innocua</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T10	Non	Filets de saumon frais	-ME	Ø	-LE	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
T11	Non	Saumon entier	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=
X10	Non	Tartare de saumon	+LA(2)	+LA(2)	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,50 <i>L.monocytogenes</i>	=
Z2	Non	Tartare de saumon	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
Z5	Non	Tartare de saumon	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
27	Non	Filet de saumon frais	Ø	Ø	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,37 <i>L.monocytogenes</i>	=
33	Non	Tartare de saumon	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
44	Non	Tartare de saumon	Ø	+LA	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LC	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,54 <i>L.monocytogenes</i>	=
48	Non	Tartare de saumon	Ø	Ø	+MA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,40 <i>L.monocytogenes</i>	=
P1	Non	Poisson bordelaise	+HA	+HA	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,15 <i>L.monocytogenes</i>	=
P3	Non	Poisson bordelaise	+MA	+MA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,86 <i>L.monocytogenes</i>	=
S2	Non	Brochette de poisson blanc	+LB	+LB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i> <i>L.innocua</i>	+	+LB**	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,74 <i>L.monocytogenes</i>	=
S5	Non	Brochette de poisson blanc	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=

PRODUITS DE LA PECHE

Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Compa- raison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2 Isolement 100 µl		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications	
S6	Non	Millefeuille de saumon	+LA	+LA(4)	+HB	+HB	L.monocytogenes	+	+LB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,08	L.monocytogenes	=
S7	Non	Millefeuille de saumon	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
S8	Non	Paupiettes de saumon	+LA(1)	+LA(1)	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+LA(1)**	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,63	L.monocytogenes	=
O6	Non	Crevettes cuites	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O7	Non	Crevettes crues	Ø	Ø	-ME	-ME	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O8	Non	Crevettes décortiquées congélées	Ø	Ø	-ME	-ME	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O9	Non	Crevettes décortiquées congélées	Ø	Ø	-ME	-ME	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
O10	Non	Crevettes grises	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W1	Non	Crevettes cuites	+LA	+LB	+HB	+MB	L.monocytogenes	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,98	L.monocytogenes	=
W2	Non	Filets de harengs doux	-LE	Ø	+HA	+MA	L.monocytogenes	+	+MC	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,24	L.monocytogenes	=
X7	Non	Filets de harengs marinés	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
X8	Non	Filets de harengs marinés	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
X9	Non	Tartare de saumon	+LA	+LA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,93	L.monocytogenes	=
Z3	Non	Filets de harengs marinés	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
Z6	Non	Crevettes cuites	+LB	+LB	+MB	+MB	L.monocytogenes	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,72	L.monocytogenes	=
45	Non	Filet de hareng	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
P4	Non	Brisures de saumon fumé	+LA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,23	L.monocytogenes	=
V24	Non	Brisures de saumon fumé	+LA(5)	Ø	+MB	+MB	L.monocytogenes	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,36	L.monocytogenes	=
Z1	Non	Saumon fumé de Norvège	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
Z4	Non	Thon fumé	+LB	+LA	+MA	+MA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,70	L.monocytogenes	=
16	Non	Saumon fumé	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,65	L.monocytogenes	=
19	Non	Saumon fumé	+MA	+MA	+LA	+MA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,77	L.monocytogenes	=
22	Non	Saumon fumé	Ø	+LA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+LB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,90	L.monocytogenes	=
23	Non	Saumon fumé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
26	Non	Fielet de marlin fumé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
30	Non	Fielet de marlin fumé	Ø	Ø	+HA	+MA	L.monocytogenes	+	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	FN	
31	Non	Saumon fumé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
32	Non	Saumon fumé	+MA	+MA	+LA	+LA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,99	L.monocytogenes	=
46	Non	Saumon fumé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=	

PRODUITS DE LA PECHE																		
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Compa- raison
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2 Isolement 100 µl		Confirmations							
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications
47	Non	Filet de marlin fumé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
50	Non	Saumon fumé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
57	Non	Saumon fumé	Ø	Ø	+MA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,71 <i>L.monocytogenes</i>	=
61	Non	Saumon fumé	+LA	+LA	+HB	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,46 <i>L.monocytogenes</i>	=
62	Non	Saumon fumé	+LA	+MA	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,71 <i>L.monocytogenes</i>	=
65	Non	Saumon fumé	+LA	+LA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,50 <i>L.monocytogenes</i>	=
66	Non	Saumon fumé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	=
67	Non	Saumon fumé	+MA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,32 <i>L.monocytogenes</i>	=
68	Non	Truite fumée	+HA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,44 <i>L.monocytogenes</i>	=

PRODUITS VEGETAUX

Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Compa- raison		
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations									
			P1	A1	P2	A2			Isolement 100 µl	OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2		
M1	Oui	Purée d'épinards	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	1,92	L.monocytogenes	=
M3	Oui	Soupe de légumes	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,32	L.monocytogenes	=
M4	Oui	Tomates	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,29	L.monocytogenes	=
M8	Oui	Purée de légumes	+HA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	1,33	L.monocytogenes	=
M10	Oui	Purée d'épinards	+HA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	1,45	L.monocytogenes	=
N6	Non	Salade de lentilles	-LE	-ME	Ø	Ø	/	-	-ME	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
N7	Non	Poêlée forestière	Ø	-LE	-ME	-ME	/	-	-ME	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
N9	Non	Semoule couscous et tomates	+MB	-LE	+MB	-ME	/	-	-ME	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
N10	Non	Chou fleur cuit	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
N18	Non	Chou cuit	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
P23	Non	Taboulé	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
P24	Non	Macédoine de légumes	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
P25	Non	Riz cantonais	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
R17	Oui	Salade de fruits	Ø	Ø	Ø	-LE	/	-	Ø	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
R19	Oui	Poêlée de légumes	+LA	+LA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+LA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	0,73	L.monocytogenes	=
R23	Oui	Purée de haricots verts	+MA	+MA	+HA	+MB	L.monocytogenes	+	+MA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	1,44	L.monocytogenes	=
R24	Oui	Tomates	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-HE	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
R26	Oui	Poêlée méridionale	+LA	+LB	+HB	+HA	L.monocytogenes	+	+LC	+		+	S+R-	-	+	6510	+	0,32	L.monocytogenes	=
R27	Oui	Taboulé	+MA	+MA	+HA	+HB	L.monocytogenes	+	+MA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,59	L.monocytogenes	=
S1	Non	Purée d'épinards	+LA	+LA	+HB	+HB	L.monocytogenes	+	+MB	+		+	S+R-	-	+	6510	+	1,43	L.monocytogenes	=
V18	Non	Riz aux légumes cuits	+MA	+MA	+MA	+MA	L.monocytogenes	+	+MA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,57	L.monocytogenes	=
W13	Non	Poêlée de légumes	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
W16	Non	Farfales cuites	+LA	+LA	+MB	+MB	L.monocytogenes	+	+MA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,95	L.monocytogenes	=
W18	Non	Poêlée de courgettes	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-		/	/	/	/	/	/	/	/	=
Y16	Non	Riz cantonais	+MA	+HA	+MA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,73	L.monocytogenes	=
M5	Oui	Betteraves	+HA	+HA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,11	L.monocytogenes	=
M6	Oui	Mélange de légumes	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	1,96	L.monocytogenes	=
M7	Oui	Haricots verts	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+		+	S+R-	-	+	6510	+	2,20	L.monocytogenes	=

PRODUITS VEGETAUX

Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Compa- raison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2 Isolement 100 µl		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications	
M9	Oui	Céleri	+MA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,42	<i>L.monocytogenes</i>	=
N8	Non	Salade	+MB	-ME	+MB	-ME	<i>L.spp</i>	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
N15	Non	Carottes râpées	-LE	Ø	-ME	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
N16	Non	Pomme de terre et tomates	+LA	Ø	+LA	Ø	<i>L.spp</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
N17	Non	Haricots verts	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
P26	Non	Brocolis	+MA	+MA	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,36	<i>L.monocytogenes</i>	=
P27	Non	Tagliatelles	+LB	+LA	+HA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,94	<i>L.monocytogenes</i>	=
P28	Non	Chou fleur	-LE	Ø	-ME	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R16	Oui	Salade	-ME	-LE	-ME	-LE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R18	Oui	Légumes pour couscous	+MA	+LA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,47	<i>L.monocytogenes</i>	=
R21	Oui	Mélange carottes-céleri	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R22	Oui	Céleri râpé	+LA	+LA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,36	<i>L.monocytogenes</i>	=
S3	Non	Champignons	-LE	-LE	-ME	-ME	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
S4	Non	Courgettes et tomates	Ø	Ø	Ø	-ME	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
V16	Non	Champignons	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W20	Non	Brocolis crus	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
M2	Oui	Chou fleur surgelé	+MA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,14	<i>L.monocytogenes</i>	=
N5	Non	Frites surgelées	Ø	Ø	-LE	-LE	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
N11	Non	Pommes rissolées surgelées	+MA	+MA	+HB	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,98	<i>L.monocytogenes</i>	=
N14	Non	Frites surgelées	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R20	Oui	Epinards surgelés	+MA	+MA	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,87	<i>L.monocytogenes</i>	=
R25	Oui	Ratatouille surgelée	+MA	+LB	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,90	<i>L.monocytogenes</i>	=
V17	Non	Pommes de terre rissolées surgelées	-LE	-LE	+MA	-ME	<i>L.innocua</i>	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
W15	Non	Epinards hachés surgelés	+LB	+LA	+HB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,99	<i>L.monocytogenes</i>	=
W17	Non	Pommes de terre rissolées surgelées	+MB	+LA	+HB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,16	<i>L.monocytogenes</i>	=
W19	Non	Frites surgelées	+MA	+MA	+MB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,09	<i>L.monocytogenes</i>	=
X1	Non	Pommes de terre rissolées surgelées	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
Y15	Non	Pommes de terre rissolées surgelées	+LB	+LA	+MA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,95	<i>L.monocytogenes</i>	=
Y17	Non	Frites surgelées	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	

PRODUITS VEGETAUX																				
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative										Compa- raison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations									
			P1	A1	P2	A2			Isolement 100 µl	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications			
Y18	Non	Pommes de terre rissolées surgelées	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
Y19	Non	Epinards à la crème surgelés	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	
Y20	Non	Frites surgelées	-ME	+LA	+MA	+MA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,04	<i>L.monocytogenes</i>	=	
15	Non	Pommes de terre rissolées surgelées	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=	

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																			
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Compa- raison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications	
M14	Oui	Eau neuve, lavage champignons	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,35	L.monocytogenes	=
M15	Oui	Eau de prélavage champignons	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,78	L.monocytogenes	=
M16	Oui	Eau de rinçage final	+LA	+LA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,56	L.monocytogenes	=
M17	Oui	Eau neuve, lavage légumes verts	+LA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,06	L.monocytogenes	=
M18	Oui	Eau de prélavage légumes verts	+MA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,08	L.monocytogenes	=
M19	Oui	Eau de rinçage légumes	+LA	+MA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,48	L.monocytogenes	=
R31	Oui	Eau de rinçage final	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R32	Oui	Eau de rinçage, atelier champignons	+LA	+LA	+HA	+HB	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,96	L.monocytogenes	=
R33	Oui	Eau de rinçage, atelier champignons	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R34	Oui	Eau de récupération, atelier champignons	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R35	Oui	Eau de réseau	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R36	Oui	Eau de rinçage, atelier légumes frais	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R37	Oui	Eau de lavage, atelier légumes frais	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
R38	Oui	Eau bac de rinçage, atelier champignons	Ø	Ø	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	-LE	-	/	/	/	/	/	-	0,00	/	FN
R39	Oui	Bain de lavage champignons	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T16	Non	Eau gouttière tapis calibrage poissons	+LB	+LA	+HA	+HA	L.monocytogenes	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,20	L.monocytogenes	=
U9	Non	Bac eau adoucie de rinçage	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
U10	Non	Bains rinçage	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
U11	Non	Bains de lavage	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
V1	Non	Eau égout siphon	+MA	+MB	+MB	+MB	L.monocytogenes	+	+HB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	1,17	L.monocytogenes	=
V25	Non	Eau gouttière tapis transporteur poissons	+MB	+LA	+MB	+MB	L.monocytogenes	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,11	L.monocytogenes	=
T7	Non	Eponge caisse propre intergroupe	-LE	Ø	Ø	-LE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T8	Non	Eponge caisse propre intergroupe	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T26	Non	Ecouvillon intérieur capot lame inox, atelier plats cuisinés	-LE	Ø	-LE	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																			
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Comparaison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2 Isolation 100 µl		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications	
U1	Non	Eponge caisse orange intérieur après lavage	-ME	-LE	-LE	-LE	/	-	-ME**	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U2	Non	Eponge couvercle orange après lavage	-LE	-LE	Ø	-LE	/	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U3	Non	Eponge caisse orange extérieur avant lavage	+LA	-ME	+HA	-HE	<i>L.welshimeri</i>	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U4	Non	Eponge caisse orange intérieur avant lavage	-ME	-LE	+HA	-HE	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U5	Non	Eponge caisse orange intérieur avant lavage	+LB	+MB	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i> <i>L.welshimeri</i>	+	+MD**	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,18	<i>L.monocytogenes</i>	=
U6	Non	Eponge caisse après lavage	-ME	-ME	Ø	-ME	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U7	Non	Eponge caisse rouge intérieur avant lavage	+MB	+MB	+HB	+HB	<i>L.monocytogenes</i> <i>L.welshimeri</i>	+	+HD		+	S+R-	-	+	6510	+	0,26	<i>L.monocytogenes</i>	=
U8	Non	Eponge caisse après lavage	-LE	-LE	Ø	-ME	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U12	Non	Eponge coffre beige avant lavage	-LE	-LE	+HA	-HE	<i>L.innocua</i>	-	-ME**	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U13	Non	Eponge caisse verte intérieur avant lavage	-LE	-LE	+MB	-ME	<i>L.welshimeri</i>	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U14	Non	Eponge caisse grenadier sortie sécheur	-ME	-ME	+LB	-LE	<i>L.welshimeri</i>	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U15	Non	Gaze languette bavette sortie sécheur	-LE	Ø	-ME	-LE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U16	Non	Gaze bavette sortie caisson lavage	-LE	-LE	-LE	-ME	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U17	Non	Gaze bavette sortie rinçage	-HE	-ME	-ME	-ME	/	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U18	Non	Eponge petit coffre blanc avant lavage	+LB	+MB	+HA	+HA	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,27	<i>L.monocytogenes</i>	=
U19	Non	Eponge caisse beige intérieur avant lavage	-LE	-LE	-LE	-LE	/	-	-HE	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U21	Non	Eponge caisse rouge intérieur (sèche) usagée après lavage	-LE	-LE	-ME	-HE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U22	Non	Eponge caisse rouge neuve humide après lavage	-LE	-ME	-HE	-HE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
U23	Non	Eponge caisse grise eurofish après lavage	-ME	-ME	-LE	-ME	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	=	
V2	Non	Surface tapis avant peleuse	+HA	+MA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,74	<i>L.monocytogenes</i>	=
V4	Non	Surface caissette grise filets poissons	+HA	+LA	+MB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,11	<i>L.monocytogenes</i>	=

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																			
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative									Comparaison	
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2 Isolation 100 µl		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications	
V5	Non	Ecouvillon range couteau fileuse	+HA	+MA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,03	<i>L.monocytogenes</i>	=
V7	Non	Gaze tapis de passage poissons	+HA	+MA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,02	<i>L.monocytogenes</i>	=
V8	Non	Surface balance ligne saumons	+HB	+HB	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,97	<i>L.monocytogenes</i>	=
V11	Non	Dessous bac poissons blanc	+HB	+MA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,04	<i>L.monocytogenes</i>	=
V12	Non	Surface tapis caisses filets blancs	+MA	+MA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,03	<i>L.monocytogenes</i>	=
V13	Non	Support planche filetage	+MA	+MA	+MA	+MC	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	2,75	<i>L.monocytogenes</i>	=
T6	Non	Résidus atelier poisson	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T12	Non	Résidus intérieur capot	-ME	-LE	+LB	-ME	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T13	Non	Résidus caisse lieu noir	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T14	Non	Résidus caisse flétan noir	-LE	-LE	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T15	Non	Résidus tapis de calibrage	+MC	-LE	+LB	-LE	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T17	Non	Résidus tapis entrée	-LE	Ø	-LE	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T18	Non	Résidus filets poissons	+MB	-ME	+MC	-LE	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T19	Non	Résidus palette dessus caisses	+MB	+MB	+HB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,12	<i>L.monocytogenes</i>	=
T20	Non	Résidus matières premières	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T21	Non	Résidus dessous tapis pesée	-Lb*	-LE	+MB	+MC	* <i>L.welshimeri</i> (5) <i>L.monocytogenes</i>	+	-ME +MD**	- +	/	/	/	/	/	6510** + 0,72	/	<i>L.monocytogenes</i>	FN
T22	Non	Résidus tapis sortie	-ME	Ø	-LE	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T23	Non	Résidus saumons	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T24	Non	Résidus grenadiers	-LE	-LE	-LE	-LE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T25	Non	Résidus cutter inox, atelier plats cuisinés	+MA	-ME	+LC	-ME	<i>L.welshimeri</i>	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T27	Non	Résidus lieu noir	-LE	Ø	Ø	-LE	/	-	-ME	-	/	/	/	/	/	/	/	/	=
T28	Non	Résidus filets poissons	+MB	+MB	+MB	+MB	<i>L.welshimeri</i> <i>L.monocytogenes</i>	+	+MB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,53	<i>L.monocytogenes</i>	=
V3	Non	Résidus balance filet poisson blanc	+HA	+MA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,17	<i>L.monocytogenes</i>	=
V6	Non	Résidus tapis transport filets poissons	+HA	+HA	+MB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,05	<i>L.monocytogenes</i>	=
V9	Non	Résidus balance ligne saumons	+MB	+MB	+HB	+MB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+HA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,11	<i>L.monocytogenes</i>	=
V10	Non	Intérieur canons à déchets, atelier poissons	+MA	+MA	+MB	+HB	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MA	+	+	S+R-	-	+	6510	+	3,08	<i>L.monocytogenes</i>	=

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																			
Réf	CA	Nature de produit	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative										Comparaison
			Fraser 1/2 (10µl)		Fraser		Identifications	Résultat	Fraser 1/2 Isolation 100 µl		Confirmations								
			P1	A1	P2	A2			OAA	Rés.	Hémolyse	CampT	Xyl.	Rham.	Api List	Accu-probe	VIDAS LMO2	Identifications	
V14	Non	Résidus planche filetage	+HB	+MB	+MB	+MC	L.monocytogenes	+	+HB	+	+	S+R-	-	+	6510	+	0,36	L.monocytogenes	=

Annexe 4 – Exactitude relative, spécificité relative, sensibilité relative par catégorie d'échantillons : résultats bruts *Listeria spp.*

Charge bactérienne

Ø : pas de culture

L = légère

M = moyenne

H = élevée

Répartition de la flore

A = culture pure de colonies suspectes

B = mélange avec une majorité de colonies suspectes

C = mélange avec une minorité de colonies suspectes

D = mélange avec de rares colonies suspectes

E = absence de colonies suspectes

*: présence de deux types de *Listeria***Confirmation**

Si purification, le test catalase est réalisé avec catalase ID sur lame

Si pas de purification, le test catalase est fait directement sur boite OAA

Si purification, un isolement est réalisé sur PALCAM

Si pas de purification, spot sur PALCAM

PRODUITS CARNES																					
Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat <i>Listeria non monocytogenes</i>	Comparaison
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat <i>Listeria non monocytogenes</i>	Isolements		Confirmations									
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC		Identifications		
C4	Viande hachée de cheval	PC1	Non	+LA	+LA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+LA	+LB	Non	B+	+	+	7711	jaune		L.welshimeri	+	=
C7	Viande hachée de bœuf	PC1	Non	+LB*	+LB*	+MB*	+MB*	L.monocytogenes	+	+LB*	+MB*	Non				6510	vert		L.monocytogenes	+	=
								*L.welshimeri		Non	B+	+	+	7711				*L.welshimeri			
C19	Steak haché de bœuf	PC1	Non	+LA	+MA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=
E9	Côtes de porc	PC1	Non	+MA	+MA	+MA	+MB	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=
F4	Viande hachée de cheval	PC1	Non	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
F12	Viande hachée de cheval	PC1	Non	+LB*	+LB	+MB*	+MB*	L.monocytogenes	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert		L.monocytogenes	+	=
								*L.innocua		Non	B+	+	+	7510				*L.innocua			

PRODUITS CARNES

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1					Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Compa- raison			
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations						RAPIDEC	Identifications				
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC						
G17	Viande de porc	PC1	Non	+LB*	+LB*	+MB*	+MB*	L.monocytogenes *L.welshimeri	+	+MB*	+MB*	Oui Oui	/	/	/	6510 7711	vert			L.monocytogenes *L.welshimeri	+	=	
H11	Viande hachée cheval	PC1	Non	+LB*	+LB*	+MB*	+HB*	L.monocytogenes L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non Non				6510 7510	bleu			L.monocytogenes *L.innocua	+	=	
H26	Epaule de porc	PC1	Non	+MB	+MB	+MB	+MB	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711				L.welshimeri	+	=	
C5	Merguez	PC2	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+HB*	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MA	+MB*	Non	B+	+	+	7110				L.innocua *L.monocytogenes	+	=	
C8	Boulettes à l'orientale	PC2	Non	+LD	+MD	+MD	+MD	L.seeligeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	2310				L.seeligeri	+	=	
C9	Paupiettes de veau	PC2	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+HB*	L.monocytogenes *L.welshimeri	+	+MB*	+MB*	Non Non				6510 7711	vert			L.monocytogenes *L.welshimeri	+	=	
E1	Boudin noir	PC2	Non	-LE	-LE	Ø	-ME	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E6	Chipolatas	PC2	Non	Ø	-LE	Ø	-LE	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E8	Chipolatas	PC2	Non	+LA(2)	+LB(1)	+MB	+HB	L.welshimeri	+	+LA	+LB	Non	B+	+	+	7511				L.welshimeri	+	=	
E10	Saucisses bio	PC2	Non	+LA	+LB	+MB	+MB	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711				L.welshimeri	+	=	
E11	Burger tomates	PC2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E16	Boudin noir	PC2	Non	-LE	-ME	-LE	-ME	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
I1	Pilons de poulet marinés	PC2	Non	+LB*	+MB*	+MB*	+HB*	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non Non	/	/	/	6510 7510	vert			L.monocytogenes *L.innocua	+	=	
I19	Chipolatas	PC2	Non	Ø	-ME	Ø	-ME	/	-	+LB?	-LE	Non	B+	+	/	/	/	/	/	Bacillus	-	=(FP)	
I18	Saucisse de porc épicee	PC2	Non	+LB	+LB(3)	+LB	+LB	L.innocua	+	+LB	+LB		B+	+	+	7510				L.innocua	+	=	
I20	Saucisse Castelbiantaise	PC2	Non	+MA	+MB	+MB	+HB	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711				L.welshimeri	+	=	
J16	Saucisse de porc	PC2	Non	+LB*	+MB*	+MB	+HB*	L.monocytogenes *L.welshimeri	+	+MB*	+MB*	Non Non				6510 7711	vert			L.monocytogenes *L.welshimeri	+	=	
J18	Merguez	PC2	Non	+LB	+MB	+MB	+HB	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711				L.welshimeri	+	=	
J19	Saucisse de porc	PC2	Non	+LB*	+LB*	+MA	+HB	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non Non				6510 7110	vert			L.monocytogenes *L.innocua	+	=	
F13	Haché bolognaise	PC2	Non	-ME	-ME	-ME	-ME	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
K11	Filets de poulet marinés crus	PC2	Non	- LE	Ø	- ME	- LE	/	-	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
B2	Saucisson sec	PC3	Non	-LE	-LE	-ME	-ME	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	

PRODUITS CARNES

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Compa- raison		
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations						RAPIDEC	Identifications				
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC						
B5	Pâté forestier	PC3	Non	-LE	-LE	-LE	-LE	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
C11	Jambon sec	PC3	Non	+LB*	+LB*	+MB*	+MB*	<i>L.monocytogenes</i>	+	+LB*	+LB*	Non				6510	vert			<i>L.monocytogenes</i>	+	=	
C26	Poulet rôti	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	6711	jaune			* <i>L.welshimeri</i>	-	=	
D7	Quiche lorraine	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	-LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
D8	Sandwich Jambon fumé	PC3	Non	-LE	-ME	Ø	-LE	/	-	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
D20	Jambon de Bayonne	PC3	Oui	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
D21	Pâté de foie de pays	PC3	Oui	+MA	+HA	+MA	+HA	<i>L.welshimeri</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711	<i>L.welshimeri</i>			+ <i>L.welshimeri</i>	+	=	
D26	Pizza au jambon	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E4	Rôti de porc en sauce	PC3	Non	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E7	Saucisses de Strasbourg	PC3	Non	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E17	Bacon	PC3	Non	+LA	+MB	+MB	+MB	<i>L.welshimeri</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711	<i>L.welshimeri</i>			+ <i>L.welshimeri</i>	+	=	
E18	Poitrine fraîche	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E19	Andouille	PC3	Non	+HA	+HA	+MB	+MB	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+HA	Non	B+	+	+	7510	<i>L.innocua</i>			+ <i>L.innocua</i>	+	=	
F6	Jambon de Savoie	PC3	Non	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
F7	Saucisson sec tranché	PC3	Non	Ø	-ME	-ME	-ME	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
F14	Poitrine fraîche	PC3	Non	+MA	+MC	+MB	+MB	<i>L.welshimeri</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	6711	<i>L.welshimeri</i>			+ <i>L.welshimeri</i>	+	=	
F16	Pâté de campagne	PC3	Non	+MA	+MC	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510	<i>L.innocua</i>			+ <i>L.innocua</i>	+	=	
F20	Pâté le Much'ail	PC3	Non	Ø	-LE	-LE	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
F21	Terrine Bourguignonne	PC3	Non	-LE	-ME	-LE	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G16	Jambon sec	PC3	Non	Ø	Ø	-ME	-ME	/	-	Ø	-LE	/					/	/	/	/	-	=	
G18	Pita piquant	PC3	Non	-LE	-ME	+MB	+HB	<i>L.welshimeri</i>	+	+LB?	-LE	Oui	B+	+	/	/	/	/	/	<i>Bacillus</i>	-	FN	
H8	Sandwich au jambon	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H21	Petits fours lard et pâté	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	-LE	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H22	Petits fours magrets de canard	PC3	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+MB*	<i>L.monocytogenes</i>	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert			<i>L.monocytogenes</i>	+	=	
I2	Jambon de Bayonne	PC3	Non	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
I3	Jambon blanc	PC3	Non	-LE	Ø	-LE	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
I4	Pâté de campagne	PC3	Non	+LA	+LA	+MA	+MB	<i>L.welshimeri</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711	<i>L.welshimeri</i>			+ <i>L.welshimeri</i>	+	=	
I5	Rosette	PC3	Non	Ø	-LE	-LE	-LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	

PRODUITS CARNES

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Compa- raison		
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations											
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC		Identifications				
I6	Jambon blanc	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
I17	Saucisson sec	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
J12	Saucisson sec	PC3	Non	- LE	Ø	+MB	+MC	L.welshimeri	+	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	FN		
J15	Saucisson sec	PC3	Non	+LA	+MB	+MB	+HB	L.welshimeri	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7711	L.welshimeri			+	=		
J17	Filet américain	PC3	Non	+LB*	+MB*	+MB*	+HD	L.monocytogenes *L.welshimeri	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert			L.monocytogenes *L.welshimeri	+	=	
J21	Poitrine fumée	PC3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
K24	PDT, lardons et saucisses sauce moutarde	PC3	Non	Ø	Ø	- ME	- LE	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
L13	Foie gras du sud-ouest	PC3	Non	+MA	+MA	+ MA	+HB	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510	L.innocua			+	=		
L19	Jambon sec	PC3	Non	+MB*	+LB	+MA	+MB	L.monocytogenes *L.welshimeri	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert			L.monocytogenes *L.welshimeri	+	=	
L20	Sandwich au saucisson sec	PC3	Non	- LE	Ø	- ME	Ø	/	-	Ø	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
L22	Mini croques jambon fromage	PC3	Non	+MA	+LB	+MA	+HB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=		

PRODUITS LAITIERS

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1				Résultat Listeria non monocytogenes	Méthode alternative OAA									Résultat Listeria non monocytogenes	Comparaison			
				Fraser 1/2		Fraser			Identifications	Isolements		Confirmations										
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC					
D14	Reblochon	PL1	Oui	+LB	+LB	+MA	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MC	+MC	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
D15	Maroilles	PL1	Oui	+LB	+LD	+MA	+MA	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
D22	Lait cru	PL1	Non	-LE	-LE	-LE	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E23	Brie au lait cru	PL1	Oui	Ø	Ø	+MA	+MA	<i>L.welshimeri</i>	+	+LA(3)	+LB(3)	Non	B+	+	+	7711	/	/	/	<i>L.welshimeri</i>	+	=
E24	Reblochon au lait cru	PL1	Oui	+LB	+LC	+MB	+HB	<i>L.welshimeri</i>	+	+LA	+MB	Non	B+	+	+	7711	/	/	/	<i>L.welshimeri</i>	+	=
E27	Lait cru	PL1	Oui	+LA(3)	Ø	+MA	+HA	<i>L.welshimeri</i>	+	+LA	+LB	Non	B+	+	+	7711	/	/	/	<i>L.welshimeri</i>	+	=
E28	Lait cru	PL1	Oui	+MB*	+MB*	+MB*	+MB*	<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.welshimeri</i>	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert		<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.welshimeri</i>	+	=	
G23	Rond du vinage	PL1	Non	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G26	Reblochon LC	PL1	Non	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H1	Camembert lait cru	PL1	Non	Ø	-LE	Ø	-LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H7	Neufchatel lait cru	PL1	Non	Ø	-ME	Ø	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H25	Camembert lait cru	PL1	Non	Ø	Ø	-LE	-LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
J10	Brique de vache pasteurisée	PL1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
K13	Tomette de savoie LC	PL1	Non	- ME	- ME	- ME	- ME	/	-	- ME	- HE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L12	Morbier	PL1	Non	- ME	- LE	- LE	Ø	/	-	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L24	Brie de Meaux AOC	PL1	Non	- LE	Ø	Ø	Ø	/	-	- LE	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
N2	Plaisir aux noix	PL1	Non	+LB	+LB	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	+		
O15	Fromage de vache au lait cru	PL1	Oui	- LE	Ø	- ME	- LE	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O16	Reblochon LC	PL1	Oui	- LE	- LE	Ø	- ME	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O17	Epoisses	PL1	Oui	+LA(2)	- LE	Ø	Ø	<i>L.innocua</i>	+	+LB	+LB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
P16	Raclette de Savoie au lait cru	PL1	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
P19	Brie de Meaux AOC	PL1	Oui	+MA	+MB	+MA	+HA	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
Q1	Reblochon LC	PL1	Oui	+LA(1)	+LC(1)	+MB	+MB	<i>L.innocua</i>	+	+LA	+MB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
Q2	Fromage artisanal au lait cru	PL1	Oui	-ME	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
Q3	Camembert traditionnel au lait cru	PL1	Oui	+LB	+LB(3)	+MB	+MB	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
B7	Petit Bethmale (fromage de chèvre au lait cru)	PL2	Non	-ME	Ø	-LE	-LE	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
C21	Roquefort	PL2	Non	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
C22	Roquefort	PL2	Non	+LB	+LA	+MA	+HA	<i>L.welshimeri</i>	+	+LB	+LB	Non	B+	+	+	7511		<i>L.welshimeri</i>	+	=		
D11	Fromage de chèvre	PL2	Oui	+LB	+LB	+MA	+HA	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
D12	Ossau Iraty	PL2	Oui	+MB	+MB	+MA	+HA	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
D13	Bûche du Poitou	PL2	Oui	+MB	+MB	+MA	+HA	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510		<i>L.innocua</i>	+	=		
E25	Ricotta de brebis	PL2	Oui	+MB	+MB	+MB	+HB	<i>L.welshimeri</i>	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7711	/	/	/	<i>L.welshimeri</i>	+	=
E26	Chevrot	PL2	Oui	Ø	Ø	+MA	+HB	<i>L.welshimeri</i>	+	+LA(2)	+LB	Non	B+	+	+	7711	/	/	/	<i>L.welshimeri</i>	+	=
F19	Le chevrot (LC)	PL2	Non	Ø	Ø	-LE	-LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G22	Roquefort	PL2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/				/	/	/	/	-	=	
J11	Charolais chèvre lait cru	PL2	Non	+LB (2)	-LE	-LE	-LE	<i>Lseeligeri</i>	+	+LB	+LC	Oui	B+	+	+	2310		<i>Lseeligeri</i>	+	=		
K15	Chèvre LC au poivre	PL2	Non	- HE	-LE	- ME	- ME	/	-	- ME	- HE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	

PRODUITS LAITIERS

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Comparaison		
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations						RAPIDEC	Identifications				
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC						
M14	Roquefort	PL2	Non	+LC(1)	+LB(1)	+MA	+HB	<i>L.ivanovii</i>	+	+LC	+MD	Non				2330	bleu			<i>L.ivanovii</i>	+	=	
N17	Feta et olives noires	PL2	Non	+LB*	+LB*	+MB*	+MB*	<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.seeligeri</i>	+	+LB*	+LB*	Non Oui	B+	+	+	6510 3310	vert			<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.seeligeri</i>	+	=	
O14	Fromage de chèvre	PL2	Oui	Ø	- LE	- LE	Ø	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
P17	Crottin de chèvre	PL2	Oui	+LA/+LB	+LB	+MB	+MB	<i>L.innocua</i>	+	+LA	+MB	Non	B+	+	+	7510				<i>L.innocua</i>	+	=	
P18	Crottin de chèvre	PL2	Oui	+LA/+LB	+LB	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+LA	+MB	Non	B+	+	+	7510				<i>L.innocua</i>	+	=	
Q4	Crottin de Chavignol au lait cru	PL2	Oui	+LA(2)	+LB(1)	+LB	+LB	<i>L.innocua</i>	+	+LB	+LB	Non	B+	+	+	7510				<i>L.innocua</i>	+	=	
B8	Flan	PL3	Non	Ø	Ø	-LE	-LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
C20	Pont l'Evêque	PL3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
D10	Crème pâtissière	PL3	Non	Ø	-LE	-LE	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
D16	Poudre de lait infantile	PL3	Oui	+MA	+MA	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510				<i>L.innocua</i>	+	=	
D17	Lait infantile	PL3	Oui	+MB	+MB	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510				<i>L.innocua</i>	+	=	
D18	Mousse caramel - chocolat	PL3	Oui	+MB	+MB	+MA	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510				<i>L.innocua</i>	+	=	
D19	Chou chantilly	PL3	Oui	+MA	+MA	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510				<i>L.innocua</i>	+	=	
E29	Coupe chantilly - framboises	PL3	Oui	+MB*	+MB*	+MA	+HA	<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.welshimeri</i>	+	+MB*	+MB*	Non Non	B+	+	+	6510 6711	vert			<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.welshimeri</i>	+	=	
F1	Dessert framboise	PL3	Non	-LE	-LE	-ME	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G25	Chou patissier	PL3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
J6	Patisserie chantilly	PL3	Non	Ø	-LE	Ø	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
J13	Mousse au café	PL3	Non	- LE	Ø	Ø	-ME	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
K1	Chou chantilly	PL3	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+HB*	<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.innocua</i>	+	+HA	+HB*	Oui Non	B+	+	+	6510 7110	vert			<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.innocua</i>	+	=	
K2	Tarte aux framboises	PL3	Non	- LE	Ø	- ME	- LE	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
K3	Caroline (crème patissière, chantilly)	PL3	Non	- LE	Ø	Ø	Ø	/	-	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L10	Chou patissier	PL3	Non	+ LB*	+ MB*	+MB*	+HB*	<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.innocua</i>	+	+MB*	+MB*	Non Non	B+	+	+	6510 7510	vert			<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.innocua</i>	+	=	
L17	Chou patissier	PL3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L18	Forêt noire	PL3	Non	+MA	+MB	+MA	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7110				<i>L.innocua</i>	+	=	
L23	Saint Honoré	PL3	Non	- LE	Ø	- ME	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L25	Bavarais fruits exotiques	PL3	Non	Ø	Ø	- LE	- LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
N1	Coupe duo fraises et chantilly	PL3	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+HB*	<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.innocua</i>	+	+MB*	+HB*	Non Oui	B+	+	+	6510 3510	vert			<i>L.monocytogenes</i> * <i>L.innocua</i>	+	+	
O23	Tarte aux fruits	PL3	Non	-ME	Ø	-ME	-ME	<i>Bacillus</i>	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
Q5	Tartelette aux fruits	PL3	Non	+LB	+LB(2)	+LB	+LA	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	3510				<i>L.innocua</i>	+	=	

PRODUITS DE LA PECHE

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Comparaison		
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations											
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC		Identifications				
A3	Filet de saumon frais	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
A4	Filet de perche	PP1	Non	+MA	+MB*	+MB*	+MB*	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MA	+MA	Non Oui	B+	+	+	7510	vert		L.monocytogenes *L.innocua	+	=		
A5	Cocktail de fruits de mer	PP1	Non	-LE	Ø	-LE	Ø	/	-	-HE	-HE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
A6	Haddock	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
A7	Paupiettes de saumon	PP1	Non	Ø	Ø	-LE	-ME	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
C3	Filet de saumon frais	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
C12	Crevettes	PP1	Non	Ø	Ø	-LE	-ME	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
E2	Crevettes	PP1	Non	-LE	-LE	Ø	-LE	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
E15	Filets de harengs	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
F2	Crevettes	PP1	Non	-LE	-LE	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
F3	Crevettes	PP1	Non	+LB?/-LE	-LE	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
G5	Pavés de saumon surgelés	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
G6	Crevettes	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
G7	Crevettes	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
G13	Filets de poisson blanc	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
H4	Bulots	PP1	Non	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
H5	Crevettes	PP1	Non	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
H33	Bulots	PP1	Non	-ME	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
I10	Crevettes	PP1	Non	-ME	-LE	Ø	-ME	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
J1	Langoustines	PP1	Non	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
J2	Crevettes	PP1	Non	-LE	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
J3	Crevettes	PP1	Non	-ME	-LE	-LE	-LE	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
J4	Crevettes	PP1	Non	-ME	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
J5	Crevettes	PP1	Non	-ME	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
J7	Plateau fruits de mer	PP1	Non	+LA	+MA	+MB	+MB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non Oui	B+	+	+	7510	vert		L.innocua	+	=		
K8	Filets de harengs	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
K10	Filets de harengs	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
K18	Filets de harengs	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
K22	Fruits de mer	PP	Non	+LB*	+MA	+MB*	+MB*	L.monocytogenes L.welshimeri	+	+HB*	+HB*	Non Oui	B+	+	+	6510 7711	vert		L.monocytogenes L.welshimeri	+	=		
L8	Bulots	PP1	Non	- ME	- LE	- LE	- LE	/	-	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
L9	Bulots	PP1	Non	+LB?	Ø	- LE	- LE	Bacillus	-	+ MA?	- ME	Non	B+	+	+	/	/	/	/	Bacillus	-	=	
M18	Cocktail de fruits de mer	PP1	Non	+MA	+LB*	+MB	+HB	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MD*	+MD*	Non Non	B+	+	+	6510 7510	vert		L.monocytogenes *L.innocua	+	=		
N5	Harengs	PP1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
N8	Langoustines	PP1	Non	- LE	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	- LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=		
N6	Cocktail de fruits de mer	PP1	Non	- ME	- LE	+MA	+HA	L.welshimeri	+	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	FN		
N7	Langoustines	PP1	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+MB*	L.monocytogenes	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert		L.monocytogenes	+	=		

PRODUITS DE LA PECHE																					
Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA											
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations						Résultat Listeria non monocytogenes	Comparaison		
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC	Identifications			
									*L.innocua									*L.innocua			
N9	Bulots	PP1	Non	+MB	+MA	+MB	+HB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
N10	Filet de saumon fumé	PP1	Non	+MB	+MB	+MB	+HB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
N11	Crevettes	PP1	Non	- ME	Ø	- ME	- ME	/	-	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O1	Crevettes grises	PP1	Oui	+LB	+LA	+MA	+MB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
O2	Crevettes	PP1	Non	+LB	+MD	+MD	+MD	L.seeligeri	+	+MC	+MC	Non	B+	+	+	2310		L.seeligeri	+	=	
O3	Langoustines	PP1	Oui	- LE	Ø	- ME	Ø	/	-	- LE	- LE	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O4	Crevettes grises	PP1	Oui	+MB	+LA	+MA	+HA	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
P8	Cocktail de fruits de mer	PP1	Oui	+LB	+LD	+MA	+MA	L.innocua	+	+LA	+LB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
P9	Crevettes	PP1	Oui	+LB	+LC	+MB	+HB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
Q7	Crevettes	PP1	Oui	+LB	+LA	+MA	+HB	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	=	
Q9	Cœur de saumon élevé en Norvège	PP1	Oui	+LB	+LA	+MB	+HA	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	=	
A2	Brisures de saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
A8	Saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
A9	Tartare de saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E12	Harengs fumés	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
E13	Saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G1	Saumon fumé Atlantique	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G3	Emincé de saumon fumé aux 5 baies	PP2	Non	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G8	Saumon fumé de Norvège	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G10	Truite fumée	PP2	Non	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G11	Truite fumée des Pyrénées	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G12	Saumon fumé Atlantique	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G19	Salmon fumé d'Ecosse	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G20	Haddock	PP2	Non	+LB*	+LA	+MB*	+HB	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non	Non	B+	+	+	6510 7510	vert	L.monocytogenes *L.innocua	+	=
G31	Brisures de saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H18	Saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	-LE	-ME	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H20	Petits fours saumon fumé	PP2	Non	-LE	Ø	Ø	-ME	/	-	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
K4	Saumon fumé Norvège	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
K6	Aiguillettes SF Atlantique	PP2	Non	+LA (5)	+LA (3)	+MB	+HA	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	=	
K19	Filet de Hoki	PP2	Non	- LE	Ø	Ø	Ø	/	-	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
K21	Flétan fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	- LE	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L1	Brisures de saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L2	Petites tranches SF spéciales salades	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L3	Truite fumée d'Aquitaine	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L4	Mini-tranches de saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L5	Brisures de saumon fumé Atlantique	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
L6	Filet de Flétan fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
M12	Saumon fumé Norvège	PP2	Non	+MB	+MA	+MA	+MA	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	=	
M13	Saumon fumé	PP2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	-	=	

PRODUITS DE LA PECHE																							
Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Comparaison		
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations						Identifications					
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC						
M17	Paupiette de saumon fumé	PP2	Non	+MB	+MA	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510					<i>L.innocua</i>	=	
05	Saumon fumé Atlantique	PP2	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø		/	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
06	Saumon fumé sauvage	PP2	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø		/	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
07	Saumon fumé Norvège	PP2	Oui	+LB	+LA	+MA	+MA	<i>L.innocua</i>	+	+MB	+MC	Non	B+	+	+	7510					<i>L.innocua</i>	+	=
08	Saumon fumé Norvège	PP2	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø		/	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
09	Lardons de saumon	PP2	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø		/	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
P10	Saumon fumé Ecosse	PP2	Oui	Ø	-LE	Ø	Ø		/	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
P11	Brisures de saumon fumé	PP2	Oui	-LE	-LE	+MA	+MA	<i>L.innocua</i>	+	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/		-	FN	
P12	Saumon fumé Ecosse	PP2	Oui	Ø	+LC(1)	+MA	+MA	<i>L.innocua</i>	+	+LD	+LD	Non	B+	+	+	7510					<i>L.innocua</i>	+	=
P13	Saumon fumé	PP2	Oui	Ø	Ø	-ME	-ME	<i>Bacillus</i>	-	+LD(3)	-LE	Non	B+	/	/	/	/	/	/	<i>Bacillus</i>	-	=	
Q8	Saumon fumé Atlantique	PP2	Oui	+MA	+MA	+MB	+HA	<i>L.welshimeri</i>	+	+HA	+HB	Non	B+	+	+	7711					<i>L.welshimeri</i>	+	=
R1	Saumon fumé Norvège	PP2	Oui	+LA(5)	Ø	+MA	+HA	<i>Livanovii</i>	+	+LA	+LA	Non	B+	+	+	3210	bleu				<i>Livanovii</i>	+	=
E3	Sandwich au thon	PP3	Non	-LE	Ø	-ME	Ø		/	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
F22	Salade de pâtes au crabe	PP3	Non	Ø	-ME	-ME	-ME		/	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
G4	Terrine cabillaud et saumon aux petits légumes	PP3	Non	Ø	Ø	-LE	Ø		/	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
M19	Coquilles St Jacques	PP3	Non	+MA	+MA	+MB	+MB	<i>L.welshimeri</i>	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711					<i>L.welshimeri</i>		=
K9	Coquille saumon et macédoine de légumes	PP3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø		/	Ø	- LE	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
K23	Crevettes sauce exotique	PP3	Non	- ME	Ø	Ø	Ø		/	- ME	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
L28	Salade crabe, poivrons, carottes	PP3	Non	+LA(3)	-LE	-ME	-HE	<i>Bacillus</i>	-	+LA	- LE	Oui	B+	+	/	/	/	/	<i>Bacillus</i>		-		
O10	Paupiette de poisson aux légumes (cuit)	PP3	Oui	+MA	+MA	+MA	+HA	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510					<i>L.innocua</i>	+	=
O12	Crevettes en chemise de pomme de terre	PP3	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø		/	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/		-	=	
O13	Ecrevisses, quinoa et avocat	PP3	Oui	+LD	+LB	+MB	+HB	<i>L.innocua</i>	+	+MD	+MD									<i>L.innocua</i>	+	=	
P14	Roll surimi avocat et riz	PP3	Oui	+MA	+MB	+MB	+MB	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510					<i>L.innocua</i>	+	=
P15	Filet de colin à la crème	PP3	Oui	+MA	+MA	+MA	+HA	<i>L.innocua</i>	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510					<i>L.innocua</i>	+	=
Q10	Moules marinères	PP3	Oui	+LA	+MB	+MA	+MB	<i>L.welshimeri</i>	+	+HA	+HA	Non	B+	+	+	7711					<i>L.welshimeri</i>	+	=

PRODUITS VEGETAUX

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1					Méthode alternative OAA									Comparaison			
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations									
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC				
A11	Epinards branche surgelés	PV1	Non	+MB*	+HA	+MB*	+MB*	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non Oui	B+	+	+	7510	vert jaune	L.monocytogenes *L.innocua	+	=	
B1	Frites surgelées	PV1	Non	+LB*	+LB*	+MB*	+LB*	L.monocytogenes *L.seeligeri	+	+MB	+MB*	Non Non	B+	+	+	6510 3310	vert incolore	*L.monocytogenes L.seeligeri	+	=	
C13	Epinards branche surgelés	PV1	Non	+LA	+LA(2)	+MA	+HB	L.innocua	+	+MD	+MD	Oui	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
E35	Haricots verts surgelés	PV1	Oui	+MA	+MA	+MB	+MB	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
E36	Légumes surgelés	PV1	Oui	+MB	+MB	+MA	+MB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
H6	Frites surgelées	PV1	Non	+LB	Ø	Ø	-LE	L.grayi	+	+LB	+LB	Oui	B+	+	+	3120		L.grayi	+	=	
H9	Pommes rissolées surgelées	PV1	Non	+MB	-LE	+MB	+MB	L.seeligeri	+	+MB	+MB	Oui Oui	B+	+	+	3120 3310		L.grayi L.seeligeri	+	=	
L15	Purely potatoes Surgelées	PV1	Non	+LB	Ø	- LE	- LE	L.grayi	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7120		L.grayi	+	=	
L16	Purely potatoes Surgelées	PV1	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+MB	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non Non	B+	+	+	6510 7510	vert	L.monocytogenes *L.innocua	+	=	
P2	Frites	PV1	Non	+MA	+MB	+MA	+MB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
G14	Frites surgelées	PV1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
M16	Petits pois	PV1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
N23	Frites surgelées	PV1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	- LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
N25	PDT précuites et surgelées	PV1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
N26	Frites surgelées	PV1	Non	Ø	- LE	- ME	- LE	/	-	- LE	- LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
C18	Carottes râpées	PV2	Non	+LB(1)	-LE	+LB(2)	+MD	L.seeligeri	+	+LA(2)	+LB(2)	Non	B+	+	+	2310		L.seeligeri	+	=	
C23	Betteraves rouges	PV2	Non	+LB	+LB	+MA	+LB*	L.seeligeri	+	+MB	+MB	Oui	B+	+	+	3310		L.seeligeri	+	=	
C24	Concombres	PV2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
D1	Macédoine de légumes	PV2	Non	Ø	-LE	Ø	-ME	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
E32	Carottes râpées nature	PV2	Oui	+MA	+MA	+MB	+HA	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
E33	Chou rouge	PV2	Oui	Ø	+LA(1)	+MA	+HA	L.innocua	+	+LA	+LB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
E34	Salade 4ème gamme	PV2	Oui	+LB	+MB	+MB	+MB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
G24	"Patata paja" (julienne de PDT)	PV2	Non	+LA	+LB	+MB	+MB	pas de L.grayi L.monocytogenes	-	+MB*	+MB*	Oui Oui	B+ B+	+	+	6120 6510	vert	L.grayi L.monocytogenes	+	PS	
H2	Champignons	PV2	Non	-LE	Ø	-LE	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
M9	Betteraves rouges	PV2	Non	+LB	+LA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+LA	+LB	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	=	
M11	Betteraves rouges	PV2	Non	Ø	Ø	-LE	-LE	/	/	Ø	Ø									-	=
N12	Scarole	PV2	Oui	- ME	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
N13	Mélange iceberg	PV2	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	- LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
N14	Betteraves rouges	PV2	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
O21	Betteraves rouges	PV2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
O22	Betteraves rouges	PV2	Non	- LE	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
P1	Champignons	PV2	Non	Ø/-LE	Ø	-ME	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
P5	Carottes râpées crues	PV2	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
W5	Laitue Iceberg	PV2	Oui	+LA	+LA	+MB	+MB	Livanovii	+	+MA	+MB	Non				3350	bleu	Livanovii	+	=	

PRODUITS VEGETAUX

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Comparaison
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations						Identifications			
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC				
W6	Scarole	PV2	Oui	+LA	+LA	+MB	+MB	Livanovii	+	+MA	+MB	Non					3350	bleu	Livanovii	+	=
W7	Cœur de frisée	PV2	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+MA	+HA								L.innocua	+	=
W8	Laitue	PV2	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+MA	+HA								L.innocua	+	=
W9	Frisée	PV2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
W14	Carottes	PV2	Oui	+LB	+LB	+MB	+MB	Livanovii	+	+MB	+HB	Non					3350	bleu	Livanovii	+	=
C2	Champignons vinaigrette	PV3	Non	-LE	-LE	-ME	-ME	/	-	+LB	-LE	Non	B+	+	jaune			incolore	Bacillus	-	(FP)
D3	Pommes de terre / tomates / salade	PV3	Non	-LE	-ME	-LE	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
D4	Salade saumon - avocat	PV3	Non	-LE	-LE	-ME	-HE	/	-	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
E20	Taboulé aux légumes	PV3	Non	-LE	-LE	-LE	-HE	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
E30	Carottes Vichy	PV3	Oui	+MA	+MB	+MA	+HA	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
E31	Jardinière de légumes	PV3	Oui	+MA	+MA	+MB	+HB	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
H3	Carottes, tomates, céleri	PV3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
H16	Carottes rapées	PV3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
H19	Carottes rapées	PV3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
J8	Carottes et céleri vinaigrette	PV3	Non	Ø	Ø	-LE	-ME	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
J9	Mais et carottes vinaigrette	PV3	Non	Ø	-LE	Ø	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
J14	Salade , tomate et pomme de terre	PV3	Non	Ø	Ø	Ø	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	6510	vert	L.monocytogenes	+	=	
J28	Salade, poireau et tomate	PV3	Non	Ø	-LE	Ø	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	7511		*L.innocua			
M7	Poêlée méridionale	PV3	Non	+LC*	+LB*	+MA	+MB	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MC*	+MD*	Non				6510	vert	L.monocytogenes	+	=	
M8	Taboulé	PV3	Non	+MB	+MA	+MB	+HB	L.welshimeri	+	+HA	+HB	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	=	
N15	Courgettes vapeur	PV3	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
P3	Courgettes sauce curry	PV3	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	+LA(2)	+LB(2)	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	PS	
P4	Mélange salade, poivrons, courgettes	PV3	Oui	+MB	+LC	+MA	+MB	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711		L.welshimeri	+	=	
P6	Chou fleur vapeur	PV3	Oui	Ø	Ø	+MA	+MB	L.welshimeri	+	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	FN
P7	Poêlée légumes	PV3	Oui	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
Q6	Céleri rémoulade	PV3	Non	-LE	-LE	-ME	-ME	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
R4	Julienne de légumes	PV3	Oui	+LB	+LA(2)	+MA	+MA	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	
R5	Carottes Vichy	PV3	Oui	+MA	+MA	+MA	+HA	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510		L.innocua	+	=	

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																					
Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA											
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations									
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC		Identifications		
B16	Eau de lavage légumes	EN1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
C14	Eau de lavage bac sale	EN1	Non	+MA	+LA	+MA	+MB	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510	L.innocua			+	=
C15	Eau stagnante bac sale	EN1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
E37	Eau glacée	EN1	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
E38	Eau neuve	EN1	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
E39	Eau de réseau	EN1	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
E40	Eau sortie TUC	EN1	Oui	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
I12	Eau bac de préparation n°1	EN1	Oui	Ø	+LA(1)	+MA	+MA	L.innocua	+	+LA(2)	+LA(2)	Non	B+	+	+	7510	L.innocua			+	=
M21	Eau de process	EN1	Non	+MB	+MA	+MA	+MB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510	L.innocua			+	=
N21	Eau de réseau	EN1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
N24	Eau de rinçage	EN1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
O20	Eau rinçage légumes	EN1	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
O25	Eau de réseau	EN1	Oui	+LA	+LA	+MA	+MB	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
O26	Eau glacée	EN1	Oui	+LA	+LA	+MA	+MA	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
O27	Eau de rejet	EN1	Non	-LE/-ME	-ME	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
Q11	Eau bac 408	EN1	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
Q12	Eau bac 500	EN1	Oui	+MA	+MA	+HA	+HA	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
W1	Eau de process	EN1	Oui	+LA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+HA	+HA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
W2	Eau de process	EN1	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+HA	+HA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
W3	Eau de process	EN1	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+HA	+HA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
W4	Eau de process	EN1	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+MA	+HA	Non	B+	+	+	7110	L.innocua			+	=
B15	Prélèvement Emballeuse	EN2	Non	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
C16	Prélèvement Tapis Ligne fabrication n°1	EN2	Non	+MB*	+MB*	+MB*	+MB	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Oui				6510	vert		*L.monocytogenes L.innocua	+	=
F5	Prélèvement surface atelier	EN2	Non	-ME	-ME	-LE	-LE	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
G28	Prélèvement surface atelier	EN2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
G29	Prélèvement surface plan de travail	EN2	Non	Ø	Ø	-LE	Ø	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
G30	Prélèvement de surface tranchuese	EN2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
H27	Prélèvement surface planche à découper	EN2	Non	+LB*	+MB*	+MB*	+MB*	L.monocytogenes *L.welshimeri	+	+MB*	+MB*	Non Non				6510	vert		L.monocytogenes *L.welshimeri	+	=
H29	Prélèvement surface tranchuese	EN2	Non	Ø	-LE	Ø	-ME	/	-	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
H32	Prélèvement de surface table inox atelier	EN2	Non	-LE	Ø	Ø	-LE	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
I8	PS couteau sale	EN2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
I9	PS fileteuse	EN2	Non	-LE	Ø	Ø	-LE	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
I14	PS coffre stockage Saumon fumé	EN2	Oui	+MA	+MA	+MA	+HA	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7510	L.innocua			+	=
I15	PS portionneuse	EN2	Oui	+MB*	+MB*	+MB*	+MB*	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non Non	B+	+	+	7510	vert		L.monocytogenes *L.innocua	+	=
J24	PS balance avant nettoyage	EN2	Non	Ø	-LE	-LE	-LE	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT																						
Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogenes	Comparaison	
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogenes	Isolements		Confirmations										
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC		Identifications			
J25	PS lardonneuse	EN2	Non	-LE	-ME	-LE	-ME	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
J26	PS bac rouge préparation	EN2	Non	+LB*	+LB	+MB*	+HB	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert		L.monocytogenes *L.innocua	+	=	
J27	PS bac à déchets	EN2	Non	+MA	+MB	+MB	+MB	L.welshimeri	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510			L.welshimeri	+	=	
K16	PS Planch à découper Stand	EN2	Non	+LA	+MA	+MB	+MB	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=	
K17	PS Trancheuse stand	EN2	Non	- LE	- LE	- ME	- ME	/	-	- LE	- ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
M2	Prélèvement surface Egoût	EN2	Non	+MB?	-LE	-ME	-LE	Bacillus	-	+MA	-ME	Oui	B+	+	/	/			Bacillus	-	=	
N19	PS Table de dégrillage	EN2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O28	PS fenêtre légumerie	EN2	Oui	+LB	+MA	+MB	+HB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7110			L.innocua	+	=	
O29	PS Ravier charcuterie	EN2	Oui	+MA	+MA	+MA	+MA	L.innocua	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7110			L.innocua	+	=	
O30	PS Syphon plonge vaisselle	EN2	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O31	PS Egout plonge	EN2	Non	Ø/-LE	Ø	-LE	-ME	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O32	PS jointure sol mur	EN2	Non	Ø/-LE	-LE	-LE	-LE	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O33	PS Planche à découper	EN2	Non	+MB	-ME	-ME	Ø	Bacillus	-	+MB	-ME	Non	B+	/	/	/	/	/	/	Bacillus	-	=
P22	Surface table préparation	EN2	Non	-LE	-ME	Ø	Ø	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
P23	Surface plateau filet	EN2	Non	Ø/-LE	-ME	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
P24	Gouttière tapis calibrage	EN2	Non	-LE	-LE	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
Q13	Surface laverie légumerie	EN2	Oui	+MB	+MB	+MB	+HB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7110			L.innocua	+	=	
Q14	Surface table inox	EN2	Oui	+MB	+MB	+MB	+HB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7110			L.innocua	+	=	
C17	Résidus bac blanc sale	EN3	Non	+LA	+LA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri		=	
E14	Résidus bac sale Atelier poisson	EN3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
F18	Résidus bac sale	EN3	Non	Ø	Ø	Ø	-LE	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
G27	Résidus ligne fabrication 1	EN3	Non	-LE	Ø	-LE	Ø	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H28	Résidus sol atelier	EN3	Non	Ø	-LE	Ø	-ME	/	-	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
H30	Résidus plan de travail	EN3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
I7	Résidus trancheuse	EN3	Non	Ø	Ø	Ø	-LE	/	-	Ø	Ø	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
I11	Résidus trancheuse ligne saumon fumé	EN3	Oui	+MA	+MA	+MB	+MB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510			L.innocua	+	=	
I16	Résidus convoyeur déchets	EN3	Oui	+MB*	+MB*	+MB*	+MB*	L.monocytogenes *L.innocua	+	+MB*	+MB*	Non				6510	vert		L.monocytogenes *L.innocua	+	=	
J22	Résidus Bac sale atelier	EN3	Non	+MA	+MA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=	
J23	Résidus ligne fabrication 1	EN3	Non	+LA	+LA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=	
L29	Résidus table à découper Atelier	EN3	Non	+MB ?	-LE	-ME	-HE	Bacillus	-	+MC	-ME	Oui	B+	+	/	/	/	/	/	Bacillus	-	=
L30	Résidus Bac trancheur	EN3	Non	+MB	+LA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=	
M1	Résidus portionneuse	EN3	Non	+MC	+MC	+MB	+MB	L.welshimeri	+	+MB	+MB	Oui	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=	
N16	Résidus Bac à déchets	EN3	Non	+MB	+MA	+MB	+HB	L.innocua	+	+MB	+MB	Non	B+	+	+	7510			L.innocua	+	=	
N18	Résidus syphon atelier	EN3	Non	+MB	-LE	-ME	-LE	Bacillus	-	+MB	-ME	Non	B+	/	/	/	/	/	/	Bacillus	-	=
O18	Résidus stand	EN3	Non	+MA	+MA	+MA	+HA	L.welshimeri	+	+MA	+MA	Non	B+	+	+	7711			L.welshimeri	+	=	
O19	Résidus légumes ligne de fabrication	EN3	Non	- LE	Ø	- LE	Ø	/	-	Ø	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
O24	Résidus sol atelier	EN3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	-ME	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	
P20	Résidus	EN3	Non	+MA	+MA	+MB	+MB	L.innocua	+	+MA	+MB	Non	B+	+	+	7510			L.innocua	+	=	
P21	Résidus	EN3	Non	Ø	-LE	Ø	Ø	/	-	-LE	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=	

ECHANTILLONS DE L'ENVIRONEMENT

Réf	Nature de produit	Cat	CA	Méthode de référence EN ISO 11290-1						Méthode alternative OAA										Résultat Listeria non monocytogènes	Comparaison
				Fraser 1/2		Fraser		Identifications	Résultat Listeria non monocytogènes	Isolements		Confirmations									
				O&A1	P1	O&A2	P2			22H	+48H à 2-8°C	Purif (O/N)	GRAM	Catalase	PALCAM	Api List	RAPIDEC		Identifications		
W10	Résidus	EN3	Oui	+LA	+LA	+MB	+MB	<i>L.ivanovii</i>	+	+MA	+MB	Non				3350	bleu		<i>L.ivanovii</i>	+	=
W11	Résidus	EN3	Oui	+LA	+LA	+MA	+MA	<i>L.innocua</i>	+	+LA	+MB								<i>L.innocua</i>	+	=
W12	Résidus	EN3	Non	-LE	Ø	-LE	-LE	/	-	-LE	-ME	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=
W13	Résidus	EN3	Non	Ø	Ø	Ø	Ø	/	-	Ø	-LE	/	/	/	/	/	/	/	/	-	=

Annexe 5 – Inclusivité et exclusivité : résultats bruts

INCLUSIVITE			
	Souche	Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C
1	L81	<i>Listeria grayi</i>	ATCC 19120
2	L143	<i>Listeria grayi</i>	Frites surgelées
3	L146	<i>Listeria grayi</i>	CIP 103 213
4	L147	<i>Listeria grayi</i>	ATCC 25401
5	L1	<i>Listeria innocua</i> 6a	ATCC 33090
6	L3	<i>Listeria innocua</i>	Foie de génisse
7	L64	<i>Listeria innocua</i>	Epoisses
8	L78	<i>Listeria innocua</i>	Coquelet
9	L66	<i>Listeria innocua</i>	Epinard
10	L71	<i>Listeria innocua</i>	Munster
11	L72	<i>Listeria innocua</i>	Boulettes d'Avesnes
12	L78	<i>Listeria innocua</i>	Coquelet
13	L108	<i>Listeria innocua</i>	Gorgonzola
14	L113	<i>Listeria innocua</i>	Flétan fumé
15	L114	<i>Listeria innocua</i>	Eau du lac
16	L175	<i>Listeria innocua</i>	Eau environnement
17	L77	<i>Listeria innocua</i> 6a	Saucisse de Toulouse
18	L76	<i>Listeria innocua</i> 6b	Steak haché
19	L80	<i>Listeria ivanovii</i>	Collection
20	L133	<i>Listeria ivanovii</i>	Roquefort
21	L150	<i>Listeria ivanovii</i>	Produit laitier
22	L151	<i>Listeria ivanovii</i>	Steak haché
23	L153	<i>Listeria ivanovii</i>	Prélèvement environnement
24	L154	<i>Listeria ivanovii</i>	Saucisse aux herbes
25	L158	<i>Listeria ivanovii</i>	NSB 79332
26	L171	<i>Listeria ivanovii</i>	NSB 22442
27	L172	<i>Listeria ivanovii</i>	ATCC 19119
28	L173	<i>Listeria ivanovii</i>	Collection
29	L177	<i>Listeria ivanovii</i>	Filet anti-oiseaux
30	L178	<i>Listeria ivanovii</i>	Paroi bassin
31	L179	<i>Listeria ivanovii</i>	Environnement
32	L180	<i>Listeria ivanovii</i>	Filet anti-oiseaux
33	L182	<i>Listeria ivanovii</i>	Paroi bassin
34	L185	<i>Listeria ivanovii</i>	Filet anti-oiseaux
35	L157	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>ivanovii</i>	Collection
36	L159	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>ivanovii</i>	Collection
37	L160	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>ivanovii</i>	NSB 22439
38	L161	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>ivanovii</i>	Produit carné

INCLUSIVITE				
	Souche		Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C
39	L162	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>ivanovii</i>		ATCC 700402
40	L163	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>ivanovii</i>		Produit carné
41	L164	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>londoniensis</i>		Sol
42	L165	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>londoniensis</i>		Collection
43	L166	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>londoniensis</i>		Collection
44	L167	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>londoniensis</i>		Fromage
45	L168	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>londoniensis</i>		Eau
46	L169	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>londoniensis</i>		Boue
47	L170	<i>Listeria ivanovii</i> spp. <i>londoniensis</i>		Collection
48	L84	<i>Listeria seeligeri</i>		Steak haché
49	L85	<i>Listeria seeligeri</i>		Collection
50	L115	<i>Listeria seeligeri</i>		Eau de lac
51	L140	<i>Listeria seeligeri</i>		Frites surgelées
52	L142	<i>Listeria seeligeri</i>		Fromage lait cru
53	L82	<i>Listeria seeligeri</i> 1/2b		ATCC 35967
54	L83	<i>Listeria seeligeri</i> 1/2b		Langue
55	L89	<i>Listeria welshimeri</i> 6a		Steak haché
56	L86	<i>Listeria welshimeri</i> 6b		ATCC 35897
57	L87	<i>Listeria welshimeri</i> 6b		Steak haché
58	L101	<i>Listeria welshimeri</i>		Jambon à l'ancienne
59	L91	<i>Listeria welshimeri</i>		Rosette Aoste
60	L99	<i>Listeria welshimeri</i>		Saucisses
61	L100	<i>Listeria welshimeri</i>		Pâté à tartiner
62	L195	<i>Listeria welshimeri</i>		Roquefort
63	L4	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		ATCC 35152
64	L5	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		Lardons saumon fumé
65	L6	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		Pizza
66	L7	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		Munster croûte
67	L9	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		Munster croûte
68	L10	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		Rillettes
69	L11	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		Munster croûte
70	L12	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a		Saumon fumé
71	L13	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b		Oreille de porc
72	L14	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c		Steak haché
73	L15	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c		Bœuf MP
74	L16	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c		Viande haché
75	L17	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c		Poitrine
76	L18	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c		Munster croûte
77	L20	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2		Brisure de Saumon fumé
78	L21	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2		Poitrine salée

INCLUSIVITE				
		Souche	Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C
79	L22	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Lardons	colonie bleue avec halo
80	L23	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Poitrine salée crue	colonie bleue avec halo
81	L24	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Filet de porc confit	colonie bleue avec halo
82	L25	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Poule	colonie bleue avec halo
83	L26	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Saucisson	colonie bleue avec halo
84	L27	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Saucisson	colonie bleue avec halo
85	L28	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Eponge de surface	colonie bleue avec halo
86	L29	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Pomme de terre	colonie bleue avec halo
87	L30	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Levure	colonie bleue avec halo
88	L31	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2	Persil plat	colonie bleue avec halo
89	L32	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Munster croûte	colonie bleue avec halo
90	L33	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	ATCC 19115	colonie bleue avec halo
91	L34	<i>Listeria monocytogenes</i>	Levure	colonie bleue avec halo
92	L35	<i>Listeria monocytogenes</i>	Brie de Meaux	colonie bleue avec halo
93	L36	<i>Listeria monocytogenes</i>	Petit salé	colonie bleue avec halo
94	L37	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Maroilles lait cru	colonie bleue avec halo
95	L38	<i>Listeria monocytogenes</i>	Coulommiers lait cru	colonie bleue avec halo
96	L39	<i>Listeria monocytogenes</i>	Saucisson sec jambon	colonie bleue avec halo
97	L40	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Munster croûte	colonie bleue avec halo
98	L42	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Escalope de poulet	colonie bleue avec halo
99	L43	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Steak haché	colonie bleue avec halo
100	L44	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Saucisson	colonie bleue avec halo
101	L45	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Terrine de lapin noisette	colonie bleue avec halo
102	L47	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Pommes rissolées	colonie bleue avec halo
103	L48	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Langue de porc	colonie bleue avec halo
104	L49	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Crème foie de volaille	colonie bleue avec halo
105	L51	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Germain affiné	colonie bleue avec halo
106	L52	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	SLCC 2755	colonie bleue avec halo
107	L53	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Steak haché	colonie bleue avec halo
108	L54	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Bœuf bourguignon	colonie bleue avec halo
109	L55	<i>Listeria monocytogenes</i> 3b	SLCC 2540	colonie bleue avec halo
110	L56	<i>Listeria monocytogenes</i> 3c	SLCC 2479	colonie bleue avec halo
111	L57	<i>Listeria monocytogenes</i> 4a	ATCC 19114	colonie bleue avec halo
112	L58	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Salade	colonie bleue avec halo
113	L59	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	ATCC 19115	colonie bleue avec halo
114	L60	<i>Listeria monocytogenes</i> 4d	ATCC	colonie bleue avec halo
115	L61	<i>Listeria monocytogenes</i> 4e	ATCC 19118	colonie bleue avec halo
116	L62	<i>Listeria monocytogenes</i> 4e	Reblochon	colonie bleue avec halo
117	L63	<i>Listeria monocytogenes</i> 4e	Munster croûte	colonie bleue avec halo
118	L67	<i>Listeria monocytogenes</i> 7	SLCC 2482	colonie bleue avec halo

INCLUSIVITE				
		Souche	Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C
119	L69	<i>Listeria monocytogenes</i>	Saucisson	colonie bleue avec halo
120	L70	<i>Listeria monocytogenes</i>	Saumon Irlande	colonie bleue avec halo
121	L116	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Coquille de poisson	colonie bleue avec halo
122	L117	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Saucisse montbéliard	colonie bleue avec halo
123	L118	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Saumon fumé	colonie bleue avec halo
124	L119	<i>Listeria monocytogenes</i>	Epinard	colonie bleue avec halo
125	L120	<i>Listeria monocytogenes</i>	Munster	colonie bleue avec halo
126	L121	<i>Listeria monocytogenes</i>	Neufchatel	colonie bleue avec halo
127	L122	<i>Listeria monocytogenes</i>	Soja toasté	colonie bleue avec halo
128	L123	<i>Listeria monocytogenes</i>	Mozzarella	colonie bleue avec halo
129	L124	<i>Listeria monocytogenes</i>	Filet de perche	colonie bleue avec halo
130	L125	<i>Listeria monocytogenes</i>	Légumes poêlés	colonie bleue avec halo
131	L126	<i>Listeria monocytogenes</i>	Munster fermier	colonie bleue avec halo
132	L127	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Poussinette	colonie bleue avec halo
133	L128	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Tourteaux de soja	colonie bleue avec halo
134	L129	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Pommes rissolées	colonie bleue avec halo
135	L130	<i>Listeria monocytogenes</i>	Bifteck haché	colonie bleue avec halo
136	L137	<i>Listeria monocytogenes</i>	Bifteck haché	colonie bleue avec halo
137	L138	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Collection	colonie bleue avec halo
138	L141	<i>Listeria monocytogenes</i>	Prélèvement environnement	colonie bleue avec halo
139	L149	<i>Listeria monocytogenes</i>	Prélèvement environnement	colonie bleue avec halo
140	L152	<i>Listeria monocytogenes</i>	Prélèvement environnement	colonie bleue avec halo
141	L156	<i>Listeria monocytogenes</i>	Pommes frites	colonie bleue avec halo
142	L176	<i>Listeria monocytogenes</i>	Entrecôte de bœuf	colonie bleue avec halo
143	L187	<i>Listeria monocytogenes</i>	Bacon	colonie bleue avec halo
144	L191	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Atelier poisson	colonie bleue avec halo
145	L192	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Atelier poisson	colonie bleue avec halo
146	L193	<i>Listeria monocytogenes</i> 3b	Atelier poisson	colonie bleue avec halo
147	L194	<i>Listeria monocytogenes</i> 4d	Atelier poisson	colonie bleue avec halo
148	L196	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	ATCC 19112	colonie bleue avec halo
149	L197	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	ATCC 19113	colonie bleue avec halo
150	L198	<i>Listeria monocytogenes</i> 4d	ATCC 19117	colonie bleue avec halo
151	L199	<i>Listeria monocytogenes</i>	Légumes surgelés	colonie bleue avec halo
152	L200	<i>Listeria monocytogenes</i>	Tarama de cabillaud	colonie bleue avec halo
153	L201	<i>Listeria monocytogenes</i>	Steak haché	colonie bleue avec halo
154	L202	<i>Listeria monocytogenes</i>	Tarama de saumon	colonie bleue avec halo
155	L203	<i>Listeria monocytogenes</i>	Langoustine	colonie bleue avec halo
156	L204	<i>Listeria monocytogenes</i>	Poitrine fumée	colonie bleue avec halo
157	L205	<i>Listeria monocytogenes</i>	Chipolatas	colonie bleue avec halo
158	L206	<i>Listeria monocytogenes</i>	Brocolis surgelés	colonie bleue avec halo

INCLUSIVITE			
	Souche	Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C
159	L 207	<i>Listeria monocytogenes</i>	Jambon
160	L 208	<i>Listeria monocytogenes</i>	Mozzarella
161	L 209	<i>Listeria monocytogenes</i>	Viande hachée
162	L 210	<i>Listeria monocytogenes</i>	Collection
163	CTML1	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Balance filet poisson blanc
164	CTML2	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Peleuse
165	CTML3	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Filet de hareng
166	CTML4	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Siphon réception
167	CTML5	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Siphon réception
168	CTML6	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Siphon local déchets
169	CTML7	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Table inox emballage
170	CTML8	<i>Listeria monocytogenes</i> 4d	Egout atelier
171	CTML9	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Roue diable inox
172	CTML10	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Filet de brosme
173	CTML11	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Bac à déchets
174	CTML12	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Tablier caoutchouc
175	CTML13	<i>Listeria monocytogenes</i> 3b	Saumon
176	CTML14	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Environnement
177	CTML15	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Saumon frais
178	CTML16	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Terrine de saumon
179	CTML17	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Filet de loup
180	CTML18	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Carpaccio de saumon
181	CTML19	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Escalope de saumon
182	CTML20	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Carpaccio de saumon basilic
183	CTML21	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Blinis de tartare de saumon
184	CTML22	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Saumon fumé
185	CTML23	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Grille évacuation chambre froide
186	CTML24	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2b	Bouche égout
187	CTML25	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Buchette de saumon
188	CTML26	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Escalope de saumon
189	CTML27	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Paupiette de saumon-St Jacques
190	CTML28	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Tartare de saumon
191	CTML29	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Filet de saumon
192	CTML30	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Hareng fumé
193	CTML31	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Bac décongélation harengs
194	CTML32	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Hareng fumé
195	CTML33	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Thon fumé
196	CTML34	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Grille évacuation atelier
197	CTML35	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Filet de hareng
198	CTML36	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Saumure

INCLUSIVITE				
		Souche	Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C
199	CTML37	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Hareng cru congelé	colonie bleue avec halo
200	CTML38	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Déchets filtre rotatif	colonie bleue avec halo
201	CTML39	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	Saumon	colonie bleue avec halo
202	CTML40	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Filet flétan noir	colonie bleue avec halo
203	CTML41	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Filet de flétan congelé	colonie bleue avec halo
204	CTML42	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Saumon fumé	colonie bleue avec halo
205	CTML43	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Hareng fumé	colonie bleue avec halo
206	CTML44	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Saumon cru	colonie bleue avec halo
207	CTML45	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Peau de saumon	colonie bleue avec halo
208	CTML46	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Caisse lavage Lingue	colonie bleue avec halo
209	CTML47	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2c	Caisse avant lavage	colonie bleue avec halo
210	CTML48	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Sol laverie	colonie bleue avec halo
211	CTML49	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Terrine de filets de harengs	colonie bleue avec halo
212	CTML50	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Carpaccio de saumon basilic	colonie bleue avec halo
213	CTML51	<i>Listeria monocytogenes</i> 3a	Terrine de filets de harengs	colonie bleue avec halo
214	CTML52	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Filet de saumon	colonie bleue avec halo
215	CTML53	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	Mini tartare saumon tomate basilic	colonie bleue avec halo

EXCLUSIVITE				
	Souche	Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C	
1	BA20	<i>Bacillus amylolyquefaciens</i>	Taboulé	Ø
2	BA1	<i>Bacillus cereus</i>	Œuf entier	Ø
3	BA2	<i>Bacillus cereus</i>	Betteraves	Ø
4	BA3	<i>Bacillus cereus</i>	Collection	Ø
5	BA9	<i>Bacillus cereus</i>	Flocon de pomme de terre	Ø
6	BA14	<i>Bacillus cereus</i>	Œuf	Ø
7	BA15	<i>Bacillus cereus</i>	Crème anglaise	Ø
8	BA19	<i>Bacillus cereus</i>	Environnement	Ø
9	BA21	<i>Bacillus cereus</i>	Taboulé	Ø
10	BA18	<i>Bacillus circulans</i>	Crème anglaise	Ø
11	BA7	<i>Bacillus coagulans</i>	Collection	Ø
12	BA5	<i>Bacillus megaterium</i>	Collection	Ø
13	BA6	<i>Bacillus mycoïdes</i>	Collection	Ø
14	BA8	<i>Bacillus licheniformis</i>	Produit laitier	Ø
15	BA16	<i>Bacillus licheniformis</i>	Crème anglaise	Ø
16	BA13	<i>Bacillus megaterium</i>	Yaourt	Ø
17	BA17	<i>Bacillus pumilus</i>	Crème anglaise	Ø
18	BA22	<i>Bacillus pumilus</i>	Taboulé	Ø
19	BA23	<i>Bacillus sphaericus</i>	Collection	colonie bleue sans halo
20	BA4	<i>Bacillus stearothermophilus</i>	Collection	Ø
21	(E41)	<i>Bacillus spp.</i>	Environnement	colonie bleue sans halo
22	15	<i>Brochotrix thermosphacta</i>	Viande hachée	colonie blanche
23	LE3	<i>Candida albicans</i>	Collection	Ø
24	3	<i>Corynebacterium spp.</i>	Collection	Ø
25	26	<i>Corynebacterium aquaticum</i>	Fromage au lait cru	Ø
26	E8	<i>Enterococcus durans</i>	Collection	Ø
27	E10	<i>Enterococcus durans</i>	Collection	petite colonie bleue sans halo
28	E1	<i>Enterococcus faecalis</i>	Œuf	Ø
29	E2	<i>Enterococcus faecium</i>	ATCC 3286	Ø
30	E6	<i>Enterococcus faecalis</i>	ATCC 19433	Ø
31	E7	<i>Enterococcus faecium</i>	CIP 543	Ø
32	E9	<i>Enterococcus faecium</i>	Tarama	petites colonies bleues sans halo
33	L139	<i>Jonesia denitrificans</i>	ATCC 55134	traînées bleues sans halo
34	LAC52	<i>Lactobacillus casei</i>	Collection	petites colonies blanches
35	LAC41	<i>Lactobacillus fermentum</i>	ATCC 9338	Ø
36	LAC5	<i>Lactobacillus reuteri</i>	Produit laitier	Ø
37	LAC35	<i>Lactobacillus paracasei</i>	Collection	Ø
38	LAC22	<i>Lactobacillus plantarum</i>	Collection	Ø
39	LAC34	<i>Lactobacillus plantarum</i>	Collection	Ø
40	LAC40	<i>Lactobacillus plantarum</i>	ATCC19435	Ø
41	LAC33	<i>Lactococcus lactis</i>	Collection	petites colonies blanches
42	M5	<i>Micrococcus luteus</i>	Collection	petites colonies bleues sans halo
43	M6	<i>Micrococcus roseus</i>	Collection	colonie translucide
44	M1	<i>Micrococcus spp.</i>	Environnement	Ø
45	M3	<i>Micrococcus spp.</i>	Environnement	colonie translucide
46	39	<i>Oekskovia xanthineolytica</i>	Reblochon	petites colonies bleues sans halo
47	LE1	<i>Rhodotorula rubra</i>	Collection	Ø

EXCLUSIVITE				
		Souche	Origine	Aspect sur gélose OAA après 24h d'incubation à 37°C
48	32	<i>Rhodococcus equi</i>	Produit carné	traînées bleu pâle sans halo
49	LE5	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Extrait de café	Ø
50	STA1	<i>Staphylococcus aureus</i>	Collection	colonie verte
51	STA9	<i>Staphylococcus aureus</i>	Abats de volaille	colonie blanche
52	STA14	<i>Staphylococcus aureus</i>	Abats de volaille	Ø
53	STA16	<i>Staphylococcus aureus</i>	Produit carné	Ø
54	STA17	<i>Staphylococcus aureus</i>	Yaourt glacé	Ø
55	STA13	<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 25923	Ø
56	STA3	<i>Staphylococcus epidermidis</i>	Yaourt fraise	Ø
57	STA15	<i>Staphylococcus epidermidis</i>	ATCC 12228	Ø
58	STA20	<i>Staphylococcus epidermidis</i>	Saumon fumé	colonie blanche
59	STA25	<i>Staphylococcus hyicus</i>	Produit carné	colonie blanche
60	STA26	<i>Staphylococcus intermedius</i>	Collection	Ø
61	E3	<i>Streptococcus bovis</i>	Collection	Ø
62	E13	<i>Streptococcus bovis</i>	CIP 5623	Ø
63	E17	<i>Streptococcus equinus</i>	Collection	Ø