ADRIA
FOOD EXPERTISE

cofrac
ESSAIS
ACCREDITATION
N°1-0144
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR

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

Rapport de synthèse

Validation selon l'EN ISO 16140-2:2016

SESAME *Salmonella* TEST®

pour la détection des salmonelles mobiles dans les produits d'alimentation humaine et animale et les échantillons de l'environnement de production

Méthode Qualitative

> ***Laboratoire Expert:***	**ADRIA** ZA Creac'h Gwen 29000 Quimper (France)
> ***Pour:***	**BIOKAR DIAGNOSTICS** (a part of SOLABIA SAS) Zac Le Ther - Ld Les 40 Mines BP 10245 - ALLONNE 60002 Beauvais Cedex (France)

Ce rapport comprend 95 pages, incluant 7 annexes.

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

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

Version 0

23 octobre 2023

1 INTRODUCTION 4

2 PROTOCOLE DES METHODES 4

2.1 Méthode alternative 4

2.1.1 Principe 4

2.1.2 Protocole 5

2.1.3 Restriction 5

2.2 Méthode de référence 6

2.3 Modèle d'étude 6

3 SYNTHESE DES RESULTATS OBTENUS LORS DE LA VALIDATION INITIALE ET ETUDES DE RECONDUCTION / EXTENSION 6

3.1 Etude comparative des méthodes 6

3.1.1 Etude de sensibilité 7

3.1.2 Etude du niveau de détection relatif 18

3.1.3 Etude d'inclusivité et d'exclusivité 20

3.1.4 Praticabilité 22

3.2 Etude inter-laboratoires 24

3.2.1 Organisation de l'étude 24

3.2.2 Contrôle des paramètres expérimentaux 25

3.2.3 Résultats des analyses 26

3.2.4 Calculs et interprétation 30

3.3 Conclusion générale 32

- *Annexe 1 - Protocole de la méthode alternative : Méthode SESAME Salmonella TEST®* 34
- *Annexe 2 - Protocoles de la méthode de référence* 35
- *Annexe 3 - Contamination artificielle des échantillons* 36
- *Annexe 4 – Etude de sensibilité : résultats bruts* 47
- *Annexe 5 - Limite de détection relative : résultats bruts* 66
- *Annexe 6 - Inclusivité et exclusivité : résultats bruts* 73
- *Annexe 7 - Etude inter-laboratoires : résultats obtenus par les laboratoires collaborateurs et le laboratoire expert* 82

L'ensemble des renseignements permettant de garantir la qualité des analyses est tenu à la disposition de la Société **BIOKAR DIAGNOSTICS**.

Les résultats sont synthétisés au sein de tableaux et interprétés selon la norme NF EN ISO 16140-2:2016 et les Exigences spécifiques du Bureau Technique "Microbiologie des aliments" de la marque NF VALIDATION (PR révision 7).

Référentiel de validation	▪ EN ISO 16140-1 (Juin 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes – *Partie 1 : vocabulaire* ▪ EN ISO 16140-2 (Juin 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - *Partie 2: protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence* ▪ Règles techniques de l'AFNOR (PR Révision 7)
Méthode de référence♦	-- ISO 6579-1 (2017) - Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp. - ISO 6579-1/A1 (Mars 2020) - Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp. - Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC
Méthode alternative	**SESAME *Salmonella* TEST® pour la détection des salmonelles mobiles**
Etendue de la validation	☒ **Produits d'alimentation humaine** ☒ **Produits d'alimentation animale** ☒ **Echantillons de l'environnement de production**
Organisme certificateur	AFNOR Certification (http://nf-validation.afnor.org/).

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

1 INTRODUCTION

La méthode SESAME *Salmonella* TEST® pour la détection des salmonelles mobiles a été validée pour tous les produits d'alimentation humaine et animale et les échantillons de l'environnement de production le 4 décembre 2007 (n° attestation BKR 23/04 – 12/07).
Un résumé des différentes études réalisées est donné ci-dessous :

Date	Etude	Méthode de référence	Standard de validation
Décembre 2007	Validation initiale	ISO 6579 (2002)	ISO 16140 (2003)
Juillet 2009	Extension pour utilisation des géloses SESAME pré-coulées. Essais réalisés pour l'étude de sensibilité et l'inclusivité	ISO 6579 (2002)	ISO 16140 (2003)
2011	Reconduction avec tests complémentaires en inclusivité	ISO 6579 (2002)	ISO 16140 (2003) ISO 16140/A1 (2011)
2015	Reconduction	ISO 6579 (2002)	ISO 16140 (2003) ISO 16140/A1 (2011)
2020	Reconduction avec essais pour mise à jour selon l'ISO 16140-2 (2016). Ajout de la catégorie aliments prêts à consommer, prêts à réchauffer et composites pour avoir une validation tous produits alimentaires.	ISO 6579-1 (2017) ISO 6579-1 /A1 (2020)	ISO 16140-2 (2016)
2023	Reconduction	ISO 6579-1 (2017) ISO 6579-1 /A1 (2020)	ISO 16140- (2016))

2 PROTOCOLE DES METHODES

2.1 Méthode alternative

2.1.1 Principe

La méthode **SESAME *Salmonella* TEST®** est basée sur :

- une étape d'enrichissement en bouillon *Salmonella* enrichissement ;

- une étape de différenciation par ensemencement sur gélose SESAME *Salmonella* ;
- une étape de confirmation par isolement sur gélose COMPASS® *Salmonella* Agar.

Le milieu **SESAME *Salmonella* Détection** est basé sur :

- la mobilité des salmonelles qui migrent de façon sélective dans le milieu et produisent un halo blanc ;
- l'inhibition de la flore annexe par des agents inhibiteurs spécifiques.

La gélose **COMPASS® *Salmonella* Agar** est basée sur la mise en évidence de deux activités enzymatiques à l'aide de deux substrats chromogènes :

- mise en évidence de l'estérase par l'obtention d'un précipité magenta à partir du 5-bromo-6-chloro-3-indolyl-caprylate, spécifique des salmonelles ;
- mise en évidence de la β-glucosidase par l'obtention d'un précipité bleu issu de l'hydrolyse de 5-bromo-6-chloro-3-indolyl-β-D-glucopyranoside permettant la distinction des germes non-cibles.

2.1.2 Protocole

La méthode SESAME *Salmonella* TEST® comprend :

- un enrichissement en *Salmonella* Enrichissement pendant 16 à 22 h à 37°C ± 1°C,
- un dépôt de 0,1 ml sur SESAME *Salmonella* Détection incubée 24 h ± 3h à 41,5°C ± 1°C,
- une confirmation par isolement sur gélose COMPASS® *Salmonella* Agar, incubée 24 h ± 3 h à 37°C ± 1°C.

Il est possible de stocker les géloses SESAME *Salmonella* pendant 72 h à 5°C ± 3°C avant lecture.

Le protocole de la méthode est donné en **Annexe 1**.

2.1.3 Restriction

Il n'y a pas de restriction.

2.2 Méthode de référence♦

Lors des études de 2007, 211 et 2015, la méthode de référence utilisée était la norme ISO 6579 (2002) : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche de *Salmonella.*

La méthode de référence utilisée pour l'étude de reconduction de 2020 était l'ISO 6579-1 (2017) - Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* – Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp.
Les modifications apportées dans la version publiée en 2017 sont considérées comme mineures et n'ont pas d'impact sur les données antérieures acquises selon l'ISO 6579 (2002).

Les méthodes de référence utilisées pour cette étude de reconduction sont :

ISO 6579-1 (2017) - Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp.

- ISO 6579-1/A1 (Mars 2020) - Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp. - Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC

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

2.3 Modèle d'étude

Il s'agit d'une étude appariée, la méthode de référence et la méthode alternative ayant une étape d'enrichissement commune.

3 SYNTHESE DES RESULTATS OBTENUS LORS DE LA VALIDATION INITIALE ET ETUDES DE RECONDUCTION / EXTENSION

3.1 Etude comparative des méthodes

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

L'étude comparative des méthodes est la partie du processus de validation effectuée au sein du laboratoire organisateur. Elle comprend trois parties, à savoir :

- *une étude comparative des résultats de la méthode de référence par rapport aux résultats de la méthode alternative des échantillons (naturellement et/ou artificiellement) contaminés (appelée étude de sensibilité),*
- *une étude comparative permettant de déterminer le niveau de détection relatif (RLOD) dans des échantillons artificiellement contaminés (appelée étude RLOD),*
- *une étude d'inclusivité/d'exclusivité de la méthode alternative.*

3.1.1 Etude de sensibilité

La sensibilité relative (SE) est la capacité de la méthode alternative à détecter l'analyte lorsque la méthode de référence le détecte.

3.1.1.1 Nombre et nature des échantillons

402 échantillons ont été analysés en 2007 permettant d'obtenir 199 résultats positifs et 203 résultats négatifs : les analyses avaient été réalisées avec le milieu SESAME *Salmonella* Détection en flacon prêt à couler.
En 2009 pour l'étude réalisée avec le milieu SESAME *Salmonella* Détection en flacon et les géloses pré-coulées, 151 échantillons avaient été testés, 72 résultats positifs et 79 résultats négatifs avaient été obtenus.

Quatre catégories de produits alimentaires avaient été testées : produits carnés, produits laitiers, produits de la mer, végétaux et ovoproduits, ainsi que les produits d'alimentation animale et les échantillons de l'environnement de production.

Selon l'ISO 16140-2:2016, un minimum de cinq catégories alimentaires sont requises pour pouvoir revendiquer une validation tous produits alimentaires ; la catégorie Aliments prêts à consommer et prêts à réchauffer et produits composites a donc été ajoutée pour la reconduction réalisée en 2020.

73 échantillons ont été testés en 2019-2020 pour l'étude de reconduction permettant d'obtenir 28 résultats positifs et 45 résultats négatifs.
En tenant compte de l'ensemble des études, 578 échantillons ont été testés permettant d'obtenir 252 résultats positifs et 326 résultats négatifs

La répartition des échantillons par catégorie et par type est donnée dans le **Tableau 1**.

Tableau 1 - Répartition des échantillons par catégorie et type

Catégorie		Type		Positifs	Négatifs	Total
1	Aliments prêts à consommer et prêts à réchauffer, composites	a	Prêts à consommer	10	13	23
		b	Prêts à réchauffer	11	12	23
		c	Marinés, fumés (hors charcuterie)	9	12	21
			Total	30	37	67
2	Produits carnés	a	Viandes crues autres que volaille	13	21	34
		b	Viandes crues de volaille	14	14	28
		c	Charcuteries diverses et viandes marinées ou assaisonnées (produits transformés)	8	12	20
			Total	35	47	82
3	Produits laitiers	a	Laits crus	8	18	26
		b	Fromages au lait cru	15	12	27
		c	Poudres de lait, crèmes glacées, divers	9	12	21
			Total	32	42	74
4	Produits de la mer et végétaux	a	Produits de la pêche	12	9	21
		b	Végétaux de 4ème gamme et autres	9	16	25
		c	Végétaux transformés	9	11	20
			Total	30	36	66
5	Ovoproduits	a	Coule d'œuf	17	25	42
		b	Mayonnaise	13	11	24
		c	Poudres d'œufs, divers	13	9	22
			Total	43	45	88
6	Produits d'alimentation animale	a	Aliments pour animaux de compagnie	18	17	35
		b	Aliments pour animaux d'élevage	10	17	27
		c	Matières premières	14	17	31
			Total	42	51	93
7	Echantillons de l'environnement	a	Eaux de nettoyage, poussières	11	9	20
		b	Eaux de process	7	13	20
		c	Prélèvements de surface	22	46	68
			Total	40	68	108
Toutes catégories				**252**	**326**	**578**

3.1.1.2 Contamination artificielle des échantillons

Des contaminations artificielles ont été réalisées en utilisant les protocoles de seeding et de spiking. 224 échantillons ont été contaminés par 63 souches différentes ; 178 ont donné un résultat positif par l'une ou l'autre des méthodes.

Les souches utilisées, ainsi que les stress appliqués sont donnés en **Annexe 3**.

La répartition des échantillons positifs par type de contamination et niveau d'inoculation est donnée dans le **Tableau 2**.

Tableau 2 - Répartition par type de contamination et niveau d'inoculation

	Naturellement contaminés	Contamination artificielle							Total
		Contamination croisée	Spiking			Seeding			
			≤ 5 UFC	5 < x ≤ 10 UFC	10<x< 30 UFC	≤ 3 UFC	3 < x ≤ 10 UFC	10<x< 30 UFC	
Nombre d'échantillons	74	0	114	31	11	19	3	0	252
%	29,4%	0,0%	45,2%	12,3%	4,4%	7,5%	1,2%	0,0%	100,0%

Le pourcentage d'échantillons artificiellement contaminés entre 3 et 10 UFC (seeding) ou 5 et 10 UFC (spiking) est de 13,5 % et est donc en accord avec les exigences de l'AFNOR (≤ 20%).

Le nombre d'échantillons naturellement contaminés représente 29,4 % du nombre total d'échantillons positifs

3.1.1.3 Protocoles mis en œuvre au cours de l'étude

> ***Temps d'incubation***

Les temps d'incubation suivants ont été appliqués pour l'étude de reconduction :

- Enrichissement : 16 h à 37°C
- SESAME *Salmonella* : 21 h à 41,5°C
- COMPASS *Salmonella* : 21 h à 37°C

> ***Test de confirmation***

L'étape de confirmation a été réalisée par isolement sur gélose COMPASS® *Salmonella* Agar.
Pendant l'étude de validation les colonies typiques observées sur la gélose ont été confirmées par les tests décrits dans la méthode de référence (galerie biochimique et tests sérologiques).

> ***Stockage des géloses SESAME Salmonella détection 72 h à 5°C ± 3°C***

Le stockage des géloses SESAME *Salmonella* détection présentant une zone de migration a été testé lors de la validation initiale ; le stockage a également été évalué lors de l'étude de reconduction pour tous les échantillons positifs et négatifs.

3.1.1.4 Résultats des essais

Les résultats bruts sont donnés en **Annexe 4**.

Les résultats obtenus par catégorie sont donnés dans le Tableau 3.

Tableau 3 – Résultats obtenus par catégorie

Catégorie		PA	NA*	PD	ND**	PPND	PPNA	Total
1	Aliments prêts à consommer et prêts à réchauffer, composites	29	36	0	1	0	1	67
2	Produits carnés	34	42	0	1	0	5	82
3	Produits laitiers	28	42	3	1	0	0	74
4	Produits de la mer et végétaux	29	32	0	1	0	4	66
5	Ovoproduits	40	31	2	1	0	14	88
6	Produits d'alimentation animale	41	46	0	1	0	5	93
7	Echantillons de l'environnement de production	40	46	0	0	0	22	108
Total		**241**	**275**	**5**	**6**	**0**	**51**	**578**

* : PPNA non inclus **: PPND non inclus

3.1.1.5 Calcul de la justesse relative (RT), de la sensibilité relative (SE) et du rapport des résultats faux-positif pour la méthode alternative (FPR)

Les calculs sont donnés dans le Tableau 4.

Tableau 4 - Calcul de la justesse relative (RT), de la sensibilité relative (SE) et du rapport des résultats faux-positif pour la méthode alternative (FPR)

Categorie		Type		PA	NA*	PD	ND**	PPND	PPNA	SE alt %	SE ref %	RT %	FPR %
1	Aliments prêts à consommer et prêts à réchauffer, composites	a	Prêts à consommer	9	13	0	1	0	0	90,0	100,0	95,7	0,0
		b	Prêts à réchauffer	11	11	0	0	0	1	100,0	100,0	100,0	8,3
		c	Marinés, fumés (hors charcuterie)	9	12	0	0	0	0	100,0	100,0	100,0	0,0
			Total	29	36	0	1	0	1	96,7	100,0	98,5	2,7
2	Produits carnés	a	Viandes crues autres que volaille	13	17	0	0	0	4	100,0	100,0	100,0	19,0
		b	Viandes crues de volaille	13	14	0	1	0	0	92,9	100,0	96,4	0,0
		c	Charcuteries diverses et viandes marinées ou assaisonnées (produits transformés)	8	11	0	0	0	1	100,0	100,0	100,0	8,3
			Total	34	42	0	1	0	5	97,1	100,0	98,8	10,6
3	Produits laitiers	a	Laits crus	5	18	2	1	0	0	87,5	75,0	88,5	0,0
		b	Fromages au lait cru	14	12	1	0	0	0	100,0	93,3	96,3	0,0
		c	Poudres de lait, crèmes glacées, divers	9	12	0	0	0	0	100,0	100,0	100,0	0,0
			Total	28	42	3	1	0	0	96,9	90,6	94,6	0,0
4	Produits de la mer et végétaux	a	Produits de la pêche	12	9	0	0	0	0	100,0	100,0	100,0	0,0
		b	Végétaux de 4ème gamme et autres	9	12	0	0	0	4	100,0	100,0	100,0	25,0
		c	Végétaux transformés	8	11	0	1	0	0	88,9	100,0	95,0	0,0
			Total	29	32	0	1	0	4	96,7	100,0	98,5	11,1
5	Ovoproduits	a	Coule d'œuf	15	17	1	1	0	8	94,1	94,1	95,2	32,0
		b	Mayonnaise	12	5	1	0	0	6	100,0	92,3	95,8	54,5
		c	Poudres d'œufs, divers	13	9	0	0	0	0	100,0	100,0	100,0	0,0
			Total	40	31	2	1	0	14	97,7	95,3	96,6	31,1
6	Produits d'alimentation animale	a	Aliments pour animaux de compagnie	18	13	0	0	0	4	100,0	100,0	100,0	23,5
		b	Aliments pour animaux d'élevage	10	17	0	0	0	0	100,0	100,0	100,0	0,0
		c	Matières premières	13	16	0	1	0	1	92,9	100,0	96,8	5,9
			Total	41	46	0	1	0	5	97,6	100,0	98,9	9,8
7	Echantillons de l'environnement	a	Eaux de nettoyage, poussières	11	7	0	0	0	2	100,0	100,0	100,0	22,2
		b	Eaux de process	7	13	0	0	0	0	100,0	100,0	100,0	0,0
		c	Prélèvements de surface	22	26	0	0	0	20	100,0	100,0	100,0	43,5
			Total	40	46	0	0	0	22	100,0	100,0	100,0	32,4
Total				**241**	**275**	**5**	**6**	**0**	**51**	**97,6**	**98,0**	**98,1**	**15,6**

* : PPNA non inclus **: PPND non inclus

Un résumé des résultats est donné dans le Tableau 5.

Tableau 5 – Résumé des résultats

Sensibilité de la méthode alternative	$SE_{alt} = \frac{(PA+PD)}{(PA+ND+PD)} \times 100\,\%$	97,6 %
Sensibilité de la méthode de référence	$SE_{ref} = \frac{(PA+ND)}{(PA+ND+PD)}\ x\ 100\ \%$	98,0 %
Justesse relative	$RT = \frac{(PA+NA)}{N} \times 100\,\%$	98,1 %
Rapport des résultats faux-positifs pour la méthode alternative	$FPR = \frac{(FP)}{NA} \times 100\,\%$	15,6 %

3.1.1.6 Analyse des résultats discordants

Les déviations négatives sont données dans le Tableau 6 et les déviations positives dans le Tableau 7.

Tableau 6 – Déviations négatives

Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Inoculations			Résultat	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST Flacons prêts à couler ou boites précoulées					Catégorie	Type
			Souche	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation		Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella* détection (Diamètre mm)	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concordance		
							RVS		MKTTn			24H	Colonies suspectes	Confirmation				
							XLD	Rambach (COMPASS *Salmonella* 2019)	XLD	Rambach (COMPASS *Salmonella* 2019)								
2007	**1628**	**Taboulé aux crevettes**	*Salmonella* Brandenburg Ad351	1,2	2,2	+	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**	1	a
2009	352	Blanc de poule sans peau	/	/	/	+	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**	2	b
2007	**1297**	**Lait cru**	*Salmonella* Typhimurium 305	0,97	1,2	+	-	-	+/-	-	+	-	/	/	-	**ND**	3	a
2007	**1520**	**Carottes en rondelles**	*Salmonella* Virchow F276	>1,2	2,8	+	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**	4	c
2007	2103	Coule d'œuf crue	/	/	/	+	-	-	+	-	+	-	/	/	-	**ND**	5	a
2007	1900	Farine de viande Pet food	/	/	/	+	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**	6	c

Tableau 7 – Déviations positives

Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Inoculations			Résultat	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST Flacons prêts à couler ou boites précoulées					Catégorie	Type
			Souche	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation		Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection* (Diamètre mm)	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concordance		
							RVS		MKTTn			24H	Colonies suspectes	Confirmation				
							XLD	Rambach (COMPASS *Salmonella* 2019)	XLD	Rambach (COMPASS *Salmonella* 2019)								
2007	**1879**	**Lait cru**	*Salmonella* Montevideo 510	0,6	3,2	+	-	-	-	-	-	70	+	+	+	**PD**	3	a
2007	**2133**	**Lait cru**	*Salmonella* Anatum Ad298	0,53	4	+	-	-	-	-	-	90	+	+	+	**PD**	3	a
2007	**2137**	**Reblochon au lait cru**	*Salmonella* Dublin Ad 531	0,46	6,5	+	-	-	-	-	-	85	+ (colonies pâles)	+	+	**PD**	3	b
2007	1475	Coule d'œuf crue	/	/	/	+	-	-	-	-	-	60	+	+	+	**PD**	5	a
2007	1482	Mayonnaise	/	/	/	+	-	-	-	-	-	70	+	+	+	**PD**	5	b

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

- **Déviations négatives :**

6 déviations négatives ont été observées, dont 3 pour des échantillons naturellement contaminés. Pour 2 échantillons (1297 et 2103), la présence de *Salmonella* spp n'a été détectée par la méthode de référence qu'à partir de la subculture en bouillon MKTTn (1 ml + 9 ml). La contamination était probablement trop faible pour permettre la détection à partir du dépôt de 0,1 ml sur gélose SESAME *Salmonella*

- **Déviations positives :**

5 déviations positives ont été obtenues dont 2 pour des échantillons naturellement contaminés.

L'analyse des discordants selon l'ISO 16140-2 (2016) est donnée dans le Tableau 8.

Tableau 8 – Analyse des résultats discordants

Categorie		Type		N+	ND	PPND	PD	Méthode appariée (ND+PPND)-PD	AL	(ND+PPND) +PD	AL
1	Aliments prêts à consommer et prêts à réchauffer, composites	a	Prêts à consommer	10	1	0	0	1		1	
		b	Prêts à réchauffer	11	0	0	0	0		0	
		c	Marinés, fumés (hors charcuterie)	9	0	0	0	0		0	
			Total	30	1	0	0	1	3	1	6
2	Produits carnés	a	Viandes crues autres que volaille	13	0	0	0	0		0	
		b	Viandes crues de volaille	14	1	0	0	1		1	
		c	Charcuteries diverses et viandes marinées ou assaisonnées (produits transformés)	8	0	0	0	0		0	
			Total	35	1	0	0	1	3	1	6
3	Produits laitiers	a	Laits crus	8	1	0	2	-1		3	
		b	Fromages au lait cru	15	0	0	1	-1		1	
		c	Poudres de lait, crèmes glacées, divers	9	0	0	0	0		0	
			Total	32	1	0	3	-2	3	4	6
4	Produits de la mer et végétaux	a	Produits de la pêche	12	0	0	0	0		0	
		b	Végétaux de 4ème gamme et autres	9	0	0	0	0		0	
		c	Végétaux transformés	9	1	0	0	1		1	
			Total	30	1	0	0	1	3	1	6
5	Ovoproduits	a	Coule d'œuf	17	1	0	1	0		2	
		b	Mayonnaise	13	0	0	1	-1		1	
		c	Poudres d'œufs, divers	13	0	0	0	0		0	
			Total	43	1	0	2	-1	3	3	6
6	Produits d'alimentation animale	a	Aliments pour animaux de compagnie	18	0	0	0	0		0	
		b	Aliments pour animaux d'élevage	10	0	0	0	0		0	
		c	Matières premières	14	1	0	0	1		1	
			Total	42	1	0	0	1	3	1	6
7	Echantillons de l'environnement	a	Eaux de nettoyage, poussières	11	0	0	0	0		0	
		b	Eaux de process	7	0	0	0	0		0	
		c	Prélèvements de surface	22	0	0	0	0		0	
			Total	40	0	0	0	0	3	0	6
Toutes catégories				**252**	**6**	**0**	**5**	**1**	**6**	**11**	**18**

Les valeurs calculées pour ((ND+PPND) - PD) et pour ND+PPND+PD sont inférieures à la limite d'acceptabilité (AL) pour chaque catégorie individuelle et pour toutes les catégories combinées.

3.1.1.7 Conservation des géloses SESAME Salmonella pendant 72h à 5°C ± 3°C

228 boites ont été stockées pendant 72h à 5°C ± 3°C, dont 44 boites ne présentant pas de zone de migration. Deux modifications de résultats ont été observées après isolement sur gélose COMPASS *Salmonella* ; elles sont listées dans le Tableau 9.

Tableau 9 – Evolution des résultats après stockage des géloses

Année	N° Ech.	Produit	Avant stockage	Après stockage	Catégorie	Type
2007	**2136**	**Saint Félicien au lait cru**	**PA**	**ND**	3	b
2007	**2137**	**Reblochon au lait cru**	**PD**	**NA**	3	b

Ces 2 changements sont liés à la présence de colonies blanches atypiques observée sur gélose COMPASS *Salmonella* (isolement à partir de SESAME *Salmonella* stockées à 5°C) alors que les colonies apparaissaient de couleur magenta pâle lorsque l'isolement était réalisé à partir des géloses SESAME *Salmonella* après incubation.

L'analyse des résultats discordants après stockage réalisée à partir des données disponibles est donnée dans le Tableau 10.

Tableau 10 – Analyse des résultats discordants après stockage des géloses SESAME *Salmonella* pendant 72 h à 5°C ± 3°C

Categorie		Type		N+	ND	PPND	PD	Méthode appariée (ND+PPND)-PD	AL	(ND+PPND) +PD	AL
1	Aliments prêts à consommer et prêts à réchauffer, composites	a	Prêts à consommer	7	1	0	0	1		1	
		b	Prêts à réchauffer	8	0	0	0	0		0	
		c	Marinés, fumés (hors charcuterie)	9	0	0	0	0		0	
			Total	24	1	0	0	1	3	1	6
2	Produits carnés	a	Viandes crues autres que volaille	10	0	0	0	0		0	
		b	Viandes crues de volaille	9	0	0	0	0		0	
		c	Charcuteries diverses et viandes marinées ou assaisonnées (produits transformés)	6	0	0	0	0		0	
			Total	25	0	0	0	0	3	0	6
3	Produits laitiers	a	Laits crus	6	1	0	2	-1		3	
		b	Fromages au lait cru	8	1	0	0	1		1	
		c	Poudres de lait, crèmes glacées, divers	5	0	0	0	0		0	
			Total	19	2	0	2	0	3	4	6
4	Produits de la mer et végétaux	a	Produits de la pêche	8	0	0	0	0		0	
		b	Végétaux de 4ème gamme et autres	8	0	0	0	0		0	
		c	Végétaux transformés	9	1	0	0	1		1	
			Total	25	1	0	0	1	3	1	6
5	Ovoproduits	a	Coule d'œuf	11	0	0	1	-1		1	
		b	Mayonnaise	11	0	0	1	-1		1	
		c	Poudres d'œufs, divers	9	0	0	0	0		0	
			Total	31	0	0	2	-2	3	2	6
6	Produits d'alimentation animale	a	Aliments pour animaux de compagnie	13	0	0	0	0		0	
		b	Aliments pour animaux d'élevage	10	0	0	0	0		0	
		c	Matières premières	10	1	0	0	1		1	
			Total	33	1	0	0	1	3	1	6
7	Echantillons de l'environnement	a	Eaux de nettoyage, poussières	7	0	0	0	0		0	
		b	Eaux de process	5	0	0	0	0		0	
		c	Prélèvements de surface	16	0	0	0	0		0	
			Total	28	0	0	0	0	3	0	6
Toutes catégories				**185**	**5**	**0**	**4**	**1**	**6**	**9**	**18**

Les valeurs calculées pour ((ND + PPND) - PD) et pour ND+PPND+PD sont inférieures à la limite d'acceptabilité (AL) pour chaque catégorie individuelle et pour toutes les catégories combinées.

3.1.1.8 Confirmation

La confirmation des tests positifs (zone de migration ≥ 30mm sur SESAME *Salmonella*) a été réalisée en effectuant un isolement sur gélose COMPASS *Salmonella.* Pour 51 échantillons présentant une zone de migration sur SESAME *Salmonella*, aucune colonie caractéristique de *Salmonella* n'a été observée sur COMPASS *Salmonella*. Ces résultats concernent principalement la catégorie ovoproduits (14 échantillons) et environnement (22 échantillons).

3.1.2 Etude du niveau de détection relatif

Le niveau de détection (LOD) est défini comme la concentration minimale d'organismes qui donne la preuve de croissance dans un milieu liquide, avec une probabilité de P = 0,95 lorsqu'ils sont inoculés dans un milieu de culture défini et incubé dans des conditions définies.
Le niveau de détection relatif (RLOD) est défini comme étant le rapport du LOD de la méthode alternative sur celui de la méthode de référence :

$$RLOD = \frac{LOD_{Alt.}}{LOD_{Ref.}}$$

3.1.2.1 Protocole

Lors de la validation initiale, six couples matrices/souches avaient été testées à quatre niveaux d'inoculation. Six réplicats de chaque condition ont été testés.

Pour l'étude de reconduction, un couple matrice/souche a été testé pour la catégorie Prêts à consommer, Prêts à réchauffer et composites, en utilisant le protocole suivant :

- 5 échantillons non inoculés ;
- 20 échantillons inoculés à un taux permettant d'obtenir entre 5 et 15 positifs ;
- 5 échantillons inoculés à un taux plus élevé.

Les couples matrices/souches testés et à tester sont listés dans le Tableau 11.

Tableau 11 - Couples matrice / souche testés

Catégorie	Matrice	Souche	Origine	Conditions de stockage avant analyse
1 - Aliments prêts à consommer, à réchauffer, composites	Piémontaise au jambon	*Salmonella* Agona Ad2281	Epaule cuite	Seeding 48 h à 3°c ± 2°C
2 - Produits carnés	Steak haché	*Salmonella* Infantis 14	Coule d'œuf	/
3 - Produits laitiers	Lait cru	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	/
4 - Produits de la mer et végétaux	Filet de cabillaud	*Salmonella* Saintpaul F31 657	Filets de sardine	/
5 - Ovoproduits	Coule d'œuf	*Salmonella* Enteridis 2532	Jambon cuit	/
6 - Produits d'alimentation animale	Boulettes pour chats	*Salmonella* Agona A00V0038	Aliment pour porc	/
7 - Environnement de production	Eau de process	*Salmonella* Derby A00E084	Environnement laiterie	/

Un dénombrement de la flore totale de la matrice a été réalisé pour la validation initiale et pour la reconduction.

3.1.2.2 Résultats et interprétation

Les résultats bruts sont donnés en **Annexe 5.**

Les calculs ont été effectués en utilisant la feuille de calcul disponible sur le site de l'ISO :http://standards.iso.org/iso/16140 - RLOD (clause 5-1-4-2 Calculation and interpretation of RLOD) version 15.08.2015. Les résultats sont donnés dans le Tableau 12.

Tableau 12 - Calcul de la limite de détection relative (RLOD)

Matrice	RLOD	RLODL	RLODU	b=ln (RLOD)	sd(b)	z-Test statistic	p-value
Piémontaise - S.Agona Ad2281	1,000	0,385	2,599	0,000	0,478	0,000	1,000
Steak haché - S. Infantis 14	1,000	0,440	2,275	0,000	0,411	0,000	1,000
Lait cru - S. Typhimurium 305	1,000	0,467	2,140	0,000	0,380	0,000	1,000
Filet de cabillaud - S. Saintpaul F31	1,000	0,368	2,718	0,000	0,500	0,000	1,000
Coule d'œuf - S. Enteritidis 2532	1,174	0,510	2,704	0,161	0,417	0,385	0,700
Boulettes pour chats - S. Agona AOOV0038	1,000	0,480	2,082	0,000	0,367	0,000	1,000
Eau de process - S. Derby AOOE084	1,000	0,499	2,003	0,000	0,347	0,000	1,000
Combiné	**1,018**	**0,735**	**1,411**	**0,018**	**0,163**	**0,109**	**0,913**

Les valeurs de RLOD obtenues sont toutes inférieures à la limite d'acceptabilité établie à 1,5 pour une méthode appariée.

La détermination de la limite de détection a été réalisée selon Wilrich & Wilrich POD-LOD calculation program - version 11, 2022-10-12 test (Cf. Tableau 13).

Tableau 13 – Résultats de LOD_{50}

Catégorie	Coupe matrice/souche	Niveau de détection à 50% (UFC / prise d'essai) selon Wilrich & Wilrich[1]	
		Méthode de référence	Méthode alternative
1	Piémontaise - S.Agona Ad2281	1,1 [0,6 - 1,9]	1,1 [0,6 - 1,9]
2	Steak haché - S. Infantis 14	0,7 [0,4 - 1,3]	0,7 [0,4 - 1,3]
3	Lait cru - S. Typhimurium 305	0,7 [0,4 - 1,2]	0,7 [0,4 - 1,2]
4	Filet de cabillaud - S. Saintpaul F31	0,7 [0,4 - 1,4]	0,7 [0,4 - 1,4]
5	Coule d'œuf - S. Enteritidis 2532	0,5 [0,3 - 1,0]	0,6 [0,3 - 1,1]
6	Boulettes pour chats - S. Agona AOOV0038	0,8 [0,5 - 1,3]	0,8 [0,5 - 1,3]
7	Eau de process - S. Derby AOOE084	0,6 [0,3 - 1,1]	0,6 [0,3 - 1,1]
	Résultats combinés	**0,7 [0,6 - 0,9]**	**0,7 [0,6 - 0,9]**

La LOD_{50} varie de 0,5 UFC/échantillon à 1,1 UFC/échantillon pour la méthode de référence et de 0,6 UFC/échantillon à 1,1 UFC/échantillon pour la méthode alternative

3.1.3 Etude d'inclusivité et d'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.

3.1.3.1 Protocoles d'essai

- **Inclusivité** :

Lors des validations de 2007, 2009 et 2011, 62 souches *Salmonella* ont été décongelées et mises en culture en bouillon BHI à 37°C. Les souches ont été inoculées à un taux compris entre 10 et 100 cellules pour 225 ml de SESAME *Salmonella* Enrichissement. Le protocole complet de la méthode SESAME *Salmonella* TEST a ensuite été appliqué.
Pour l'étude de reconduction de 2020, 44 souches supplémentaires ont été testées en appliquant le même protocole. A noter que pour 5 souches des tests additionnels ont été effectués en ajoutant 25ml de lait UHT au bouillon d'enrichissement

[1] Wilrich, C., and P.-Th. Wilrich: Estimation of the POD function and the LOD of a qualitative microbiological measurement method. AOAC International **92** (2009) 1763 - 1772.

- **Exclusivité** :

Pour la validation initiale (2007), 35 souches négatives ont été décongelées et mises en culture en bouillon BHI à 37°C. Les souches ont ensuite été inoculées à un taux de 10^5 UFC/225 ml de SESAME *Salmonella* Enrichissement. Le protocole complet de la méthode SESAME *Salmonella* TEST a ensuite été appliqué.
Pour l'étude de reconduction, 3 souches supplémentaires ont été testées afin d'être en accord avec les règles de l'AFNOR.

3.1.3.2 Résultats

Les résultats sont présentés en **Annexe 6**.

- **Inclusivité** :

- *Validations précédentes :*

Sur 62 souches testées en 2007, 62 ont donné une réaction caractéristique sur SESAME *Salmonella* Détection et 56 ont donné des colonies caractéristiques sur COMPASS® *Salmonella* Agar. La souche *Salmonella houtenae* Ad597 a donné des colonies crème, la souche *Salmonella bongori* Ad599 a donné des colonies crème à magenta pâle. 4 souches de *Salmonella* Dublin testées sur 5 ont donné des colonies crème. La souche *Salmonella* Dublin Ad531 a été utilisée pour réaliser l'inoculation artificielle de 2 échantillons dans l'étude d'exactitude relative ; des colonies magenta pâle ont alors été observées.

Sur les 20 souches testées lors de l'étude d'extension de 2009, 19 ont donné une réaction caractéristique sur les deux géloses SESAME *Salmonella* Détection. La souche de *Salmonella* Gallinarum 300 a bien poussé dans le bouillon SESAME *Salmonella* Enrichissement, mais ne s'est pas développée à 41,5°C sur la gélose SESAME *Salmonella* Détection, comme attendu selon son phénotype.

Lors de l'étude de reconduction en 2011, la liste des souches de l'étude d'inclusivité a été complétée par 4 souches pour être en adéquation avec les nouvelles exigences techniques de l'AFNOR.
La souche de *Salmonella* Typhimurium Ad 1333 (variant immobile) a donné un résultat négatif comme attendu sur SESAME *Salmonella.*

- *Reconduction (2020) :*

Il était initialement prévu de tester 38 souches de *Salmonella* mais compte tenu des résultats négatifs obtenus pour certaines d'entre elles, 6 autres souches ont été ajoutées.
40 souches ont donné un résultat positif à la fois sur SESAME *Salmonella* et Compass *Salmonella* Agar.
Une souche (*Salmonella* Adelaide Ad2319) a donné des colonies grises sur Compass *Salmonella* agar)
Pour la souche de *Salmonella* Abortusovis Ad2320, une réaction positive a été observée sur gélose SESAME mais aucune colonie typique n'était visible sur gélose Compass *Salmonella.* Pour *Salmonella* Abortusequi Ad2321 et *Salmonella* Luciana CIP105626, tous les essais réalisés ont conduit à un résultat négatif. Ces 3 souches ont également été testées par la méthode de référence ; la présence de colonies non caractéristiques a été observée sur certaines géloses.

Les souches de *Salmonella* Abortusequi et Abortusovis sont connues pour avoir une croissance très lente ce qui pourrait expliquer les résultats obtenus.
En ce qui concerne *Salmonella* Luciana, il s'agit probablement d'un cas isolé car d'autres souches du même groupe ont été testées comme S. Abaetetuba et S. Rubislaw et ont donné un résultat positif par la méthode SESAME *Salmonella* Test.

- **Exclusivité :**

Sur les 38 souches testées (validation initiale et reconduction), aucune n'a donné de réaction caractéristique sur SESAME *Salmonella* Détection. Deux souches d'*Enterobacter* Sakazakii *(*adria 95 et adria 90) donnent des colonies couleur ardoise avec un halo magenta sur COMPASS® *Salmonella* Agar.

3.1.4 Praticabilité

La praticabilité de la méthode alternative a été évaluée selon les critères définis dans les règles de l'AFNOR.

Conditions de stockage, limite d'utilisation après première utilisation	✓ SESAME *Salmonella* Détection : la température de stockage est indiquée sur le film emballant les flacons ; elle est de 2 - 8°C. ✓ Gélose COMPASS® *Salmonella* Agar : la température est indiquée sur le coffret et l'emballage ; elle est de 2 - 8°C. ✓ SESAME *Salmonella* Détection : l'opération de fusion peut être renouvelée une fois. ✓ Gélose COMPASS® *Salmonella* Agar : sans objet		
Délai d'obtention des résultats	**Echantillons négatifs**		
	Etapes	**Méthode de référence**	**Méthode alternative**
	Réalisation de l'étape de pré-enrichissement	J0	J0
	Inoculation des bouillons RVS et MKTTn, du SESAME *Salmonella* Détection	J1	J1
	Isolement des bouillons RVS et MKTTN sur géloses sélectives	J2	
	Lecture du SESAME *Salmonella* Détection		J2
	Lecture des géloses sélectives	J3	
	Obtention des résultats négatifs	J3	J2
	Résultats positifs présomptifs ou positifs		
	Etapes	**Méthode de référence**	**Méthode alternative**
	Réalisation de l'étape de pré-enrichissement	J0	J0
	Inoculation des bouillons RVS et MKTTn, du SESAME *Salmonella* Détection	J1	J1
	Isolement des bouillons RVS et MKTTN sur géloses sélectives	J2	
	Lecture du SESAME *Salmonella* Détection Isolement sur gélose COMPASS® *Salmonella* Agar		J2
	Lecture des géloses sélectives	J3	
	Test de confirmation	J5	J3
	Obtention des résultats positifs	J5	J3
Etape commune avec la méthode de référence	Seule la phase de pré-enrichissement est commune avec la méthode de référence.		

Les résultats négatifs sont obtenus en 2 jours et les résultats positifs en 3 jours par la méthode alternative.

3.2 Etude inter-laboratoires

L'étude inter-laboratoires vise à déterminer la différence de sensibilité entre la méthode de référence et la méthode alternative lorsque les essais sont effectués par différents collaborateurs utilisant des échantillons identiques.

Les données obtenues au cours de cette étude ont été interprétées selon la norme EN ISO 16140-2 (2016).

3.2.1 Organisation de l'étude

Treize laboratoires ont participé à l'étude qui a porté sur du lait pasteurisé, inoculé par *Salmonella* Typhimurium 305.

Tous les échantillons ont été répartis par le laboratoire expert en flacons stériles, à raison de 25 ml par flacon, avant d'être contaminés.

Les flacons de lait ont été inoculés individuellement à raison de 8 flacons par taux et par laboratoire. Ainsi, chaque laboratoire a reçu 24 flacons à analyser.

L'inoculation au taux faible a été réalisée à l'aide de 200 µl de la suspension à 25 cellules/ml et l'inoculation à taux fort a été effectuée par 200 µl de la suspension à 125 cellules/ml.

Après inoculation, les échantillons ont été homogénéisés et fermés hermétiquement par un parafilm, puis stockés au froid avant expédition.

Les taux d'inoculation visés étaient les suivants :

- 0 UFC/25 ml,
- 1 – 10 UFC/25 ml,
- 5 – 50 UFC/25 ml.

Les échantillons ont été expédiés le lundi 15 octobre 2007 et analysés le mardi 16 octobre 2007.

Les échantillons codés (code connu uniquement du laboratoire expert) ont été placés dans des caisses isothermes contenant des blocs réfrigérants et expédiés aux différents laboratoires à l'aide d'un transport express.

Un flacon témoin température contenant un enregistreur de température a été joint au colis, afin de suivre la température au cours du transport et de la mesurer à réception.

3.2.2 Contrôle des paramètres expérimentaux

3.2.2.1 Stabilité des échantillons

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

Tableau 14 – Stabilité des échantillons

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

Aucune évolution n'est à noter.

3.2.2.2 Taux de contamination

Les taux de contamination obtenus dans la matrice sont donnés dans le tableau suivant :

Tableau 15 – Taux de contamination

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

3.2.2.3 Conditions logistiques

Les températures mesurées à réception par les laboratoires collaborateurs, les températures enregistrées par le thermo-bouton ainsi que les dates de réception sont reportées dans le Tableau 16.

Tableau 16 - Température des échantillons à réception

Laboratoires	Température relevée par le thermobouton (°C)	Température mesurée à réception (°C)	Date de réception des échantillons
A	2,0	2,4	J1
B	4,0	6,3	J1
C	1,0	2,8	J1
D	1,0	3,9	J1
E	1,5	3,8	J1
F	1,0	3,3	J1
G	1,0	1,1	J1
H	2,0	5,4	J1
I	0,5	3,9	J1
J	1,0	5,8	J2
K	1,5	3,2	J1
L	1,0	1,9	J1
M	2,0	7,0	J1

Aucun problème n'a été rencontré au cours du transport, ni à la réception des échantillons.

3.2.3 Résultats des analyses

Les résultats des laboratoires collaborateurs et du laboratoire expert sont donnés en **Annexe 7**.

3.2.3.1 Dénombrement de la flore aérobie mésophile

Un échantillon non codé a été fourni aux laboratoires collaborateurs afin qu'ils réalisent le dénombrement de la flore aérobie mésophile par la méthode ISO 4833. Les dénombrements obtenus varient entre $1{,}0.10^3$ et $8{,}8.10^4$ UFC/ml.

3.2.3.2 Résultats obtenus par le laboratoire expert

Les résultats obtenus par le laboratoire expert, par la méthode de référence et par la méthode alternative, sont présentés dans le Tableau 17.

Tableau 17 – Résultats obtenus par le laboratoire expert

Niveau	Méthode de référence	Méthode alternative
L0	0/8	0/8
L1	8/8	8/8
L2	8/8	8/8

Tous les échantillons inoculés ont été trouvés positifs par les deux méthodes.

3.2.3.3 Résultats obtenus par les laboratoires collaborateurs

Treize collaborateurs ont participé à l'étude ; les résultats obtenus sont donnés dans le Tableau 18 (méthode de référence) et Tableau 19 (méthode alternative).

Tableau 18 – Résultats positifs par la méthode de référence (tous les collaborateurs)

Collaborateurs	Niveau de contamination		
	L0	*L1*	*L2*
A	0	8	8
B	7	8	8
C	0	8	8
D	1	8	8
E	0	7	8
F	0	8	8
G	0	8	8
H	0	8	8
I	0	7	8
J	/	/	/
K	0	8	8
L	0	8	8
M	0	8	8
Total	**P_0 = 8**	**P_1 = 94**	**P_2 = 96**

Tableau 19 – Résultats positifs (avant et après confirmation) par la méthode alternative (tous les collaborateurs)

Collabo-rateurs	Niveau de contamination								
	L0			*L1*			*L2*		
	Avant confirmation	*Confir-Mation*	*Résultat final*	*Avant confirmation*	*Confir-mation*	*Résultat final*	*Avant confirmation*	*Confir-mation*	*Résultat final*
A	0	0	0	8	8	8	8	8	8
B	1	1	1	8	8	8	8	8	8
C	0	0	0	8	8	8	8	8	8
D	1	1	1	8	8	8	8	8	8
E	0	0	0	7	7	7	8	8	8
F	0	0	0	8	8	8	8	8	8
G	0	0	0	8	8	8	8	8	8
H	0	0	0	8	8	8	8	8	8
I	0	0	0	7	7	7	8	8	8
J	0	0	0	8	8	8	8	8	8
K	0	0	0	8	8	8	8	8	8
L	0	0	0	8	8	8	8	8	8
M	0	0	0	8	8	8	8	8	8
Total	**P_0 = 2**	**C_0 = 2**	**CP_0 = 2**	**P_1 = 102**	**C_1 = 102**	**CP_1 = 102**	**P_2 = 104**	**C_2 = 104**	**CP_2 = 104**

Le laboratoire J a réalisé les analyses à J2, et uniquement par la méthode alternative.

Le laboratoire B a obtenu 6 échantillons non inoculés positifs en méthode de référence (B2, B3, B6, B17, B20 et B24) et un échantillon en méthode alternative (B20). Ce laboratoire a signalé que deux techniciennes avaient participé à l'étude : l'une ayant réalisé les isolements à partir du milieu MKTTn et une autre à partir du RVS ; les contaminations croisées ont été observées essentiellement pour les isolements issus du milieu MKTTn.

Le laboratoire D a obtenu un échantillon non inoculé positif à la fois en méthode de référence et en méthode alternative (D2).

Il est à noter que les laboratoires I et E ont trouvé un échantillon, inoculé à faible taux, négatif à la fois en méthode de référence et en méthode alternative (I5 et E15).
Selon les règles de l'AFNOR, il est possible de conserver les résultats des laboratoires ayant au maximum un échantillon positif (confirmé ou non) au niveau L0. Cette règle a été appliquée et a permis de conserver les résultats du laboratoire D.
Les résultats de onze laboratoires ont donc été retenus pour l'interprétation : A, D, C, E, F, G, H, I, K, L et M.

3.2.3.4 Résultats des laboratoires collaborateurs retenus pour l'interprétation

Les laboratoires J et B ont été exclus de l'interprétation : l'interprétation a donc été réalisée avec onze laboratoires ; les résultats obtenus sont donnés dans le Tableau 20 (méthode de référence) et Tableau 21 (méthode alternative).

Tableau 20 – Résultats positifs par la méthode de référence
(Sans les laboratoires B et J)

Collaborateurs	Niveau de contamination		
	L0	*L1*	*L2*
A	0	8	8
C	0	8	8
D	1	8	8
E	0	7	8
F	0	8	8
G	0	8	8
H	0	8	8
I	0	7	8
K	0	8	8
L	0	8	8
M	0	8	8
Total	$P_0 = 1$	$P_1 = 86$	$P_2 = 88$

Tableau 21 – Résultats positifs (avant et après confirmation)
par la méthode alternative (Sans les laboratoires B et J)

Collabo-rateurs	Niveau de contamination								
	L0			*L1*			*L2*		
	Avant confirmation	*Confir-Mation*	*Résultat final*	*Avant confirmation*	*Confir-mation*	*Résultat final*	*Avant confirmation*	*Confir-mation*	*Résultat final*
A	0	0	0	8	8	8	8	8	8
C	0	0	0	8	8	8	8	8	8
D	1	1	1	8	8	8	8	8	8
E	0	0	0	7	7	7	8	8	8
F	0	0	0	8	8	8	8	8	8
G	0	0	0	8	8	8	8	8	8
H	0	0	0	8	8	8	8	8	8
I	0	0	0	7	7	7	8	8	8
K	0	0	0	8	8	8	8	8	8
L	0	0	0	8	8	8	8	8	8
M	0	0	0	8	8	8	8	8	8
Total	$P_0 = 1$	$C_0 = 1$	$CP_0 = 1$	$P_1 = 86$	$C_1 = 86$	$CP_1 = 86$	$P_2 = 88$	$C_2 = 88$	$CP_2 = 88$

3.2.4 Calculs et interprétation

3.2.4.1 Calcul des pourcentages de spécificité (% SP) pour les deux méthodes

Le pourcentage de spécificité (SP) de la méthode de référence et de la méthode alternative est calculé à l'aide des données après confirmation obtenues au niveau L0 (Cf. Tableau 22).

Tableau 22 – Pourcentage de spécificité

Spécificité pour la méthode de référence	$SP_{ref} = \left(1 - \left(\frac{P_0}{N_}\right)\right) x\ 100\ \% =$	98,9 %
Spécificité pour la méthode alternative	$SP_{alt} = \left(1 - \left(\frac{CP_0}{N_}\right)\right) x\ 100\ \% =$	98,9 %

N: nombre de tous les essais au niveau L0
P_0 = nombre total de résultats faux positifs obtenus avec des échantillons blancs avant contamination
CP_0 = nombre total de résultats faux positifs obtenus avec des échantillons blancs.

3.2.4.2 Calcul de la sensibilité relative (SE), de la justesse relative (RT) et du rapport des résultats faux-positifs pour la méthode alternative (FPR)

Des résultats positifs partiels ont été obtenus pour le niveau L1. Ce niveau d'inoculation a donc été retenu pour l'interprétation.

Un bilan des résultats obtenus par les collaborateurs retenus pour l'interprétation au niveau L1 est donné dans le Tableau 23.

Tableau 23 - bilan des résultats obtenus par les collaborateurs retenus pour l'interprétation au niveau L1

Niveau	Réponse	Méthode de référence positif (R+)	Méthode de référence négatif (R-)
1	Méthode alternative positif (A+)	Accord positif (A+/R+) **PA = 86**	Déviation positive (R-/A+) **PD = 0**
	Méthode alternative négatif (A-)	Déviation négative (A-/R+) **ND = 0 (PPND = 0)**	Accord négatif (A-/R-) **NA = 2 (PPNA = 0)**

D'après les données récapitulées dans le Tableau 23, les valeurs de sensibilité de la méthode alternative et de la méthode de référence, ainsi que la justesse relative et le

rapport de résultats faux positifs pour la méthode alternative après confirmation des résultats sont données dans le Tableau 24.

Tableau 24 – Sensibilité, justesse relative et rapport des résultats faux-positifs

		Niveau 1
Sensibilité de la méthode alternative	$SE_{alt} = \frac{(PA+PD)}{(PA+PD+ND)} x\ 100\% =$	100 %
Sensibilité de la méthode de référence	$SE_{ref} = \frac{(PA+ND)}{(PA+PD+ND)} x\ 100\% =$	100 %
Justesse relative	$RT = \frac{(PA+NA)}{N} x\ 100\% =$	100 %
Pourcentage des résultats faux-positifs pour la méthode alternative	$FPR = \frac{FP}{NA} x\ 100\% =$	0 %

3.2.4.3 Interprétation des données

Pour une étude de méthodes appariées, la différence entre (ND – PD) et la somme de (ND + PD) est calculée pour le(s) niveau(x) où des résultats positifs partiels ont été obtenus (soit L1 et éventuellement L2). Les valeurs trouvées pour (ND – PD) et (ND + PD) ne doivent pas dépasser les limites d'acceptabilité (AL) définies dans l'ISO 16140-2 en fonction du nombre de laboratoires participants.

La limite AL n'est pas atteinte lorsque la valeur observée est supérieure à la limite AL. Lorsque la limite AL n'est pas atteinte, il convient de faire des recherches (par exemple, une analyse des causes) pour donner une explication des résultats observés. D'après la limite AL et les informations supplémentaires, la décision de considérer la méthode alternative comme inadaptée est prise. Si la limite AL n'est pas atteinte, les raisons de l'acceptation de la méthode alternative doivent être indiquées dans le rapport d'étude.

Pour 11 collaborateurs, les limites sont les suivantes :

	Valeurs calculées	AL	Conclusion
ND - PD	0	4	ND - PD ≤ AL
ND + PD	0	4	ND - PD ≤ AL

Les valeurs calculées pour (ND-PD) et (ND + PD) sont inférieures à la limite d'acceptabilité. Les deux méthodes sont donc considérées équivalentes selon les critères de l'ISO 16140-2(2016).

3.2.4.4 *Evaluation de la LOD $_{50\%}$, LOD $_{95\%}$ et de la RLOD entre collaborateurs*

La LOD $_{50\%}$, la LOD $_{95\%}$ et la RLOD ont été calculées selon la feuille Excel EN ISO 16140-2:2016 disponible sur http://standards.iso.org/iso/16140 - RLOD (clause 5-1-4-2 Calculation and interpretation of RLOD) version 28.06.2017. Les résultats sont donnés pour information (Cf. Tableau 25).

Tableau 25 - LOD $_{50\%}$, LOD $_{95\%}$ et RLOD

Méthode	LOD 50%	LOD 95%	RLOD
Référence	1,23 [0,85 - 1,77]	5,30 [3,67 - 7,66]	1 [0,65 - 1,53]
Alternative	1,23 [0,85 - 1,77]	5,30 [3,67 - 7,66]	

3.3 Conclusion générale

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

☒ Cinq catégories alimentaires ont été testés, ainsi que l'alimentation animale et les échantillons d'environnement de production.

☒ Pour l'étude de sensibilité, six déviations négatives (ND) et cinq déviations positives (PD) ont été obtenues.

☒ Les valeurs calculées pour ND+PPND-PD et pour ND+PPND+PD sont inférieures à la limite d'acceptabilité (AL) pour chaque catégorie individuelle et pour toutes les catégories combinées.

☒ Les valeurs de RLOD obtenues sont toutes inférieures à la limite d'acceptabilité établie à 1,5 pour une méthode appariée.

☒ La méthode alternative est spécifique et sélective.

☒ Il est possible de stocker les géloses SESAME *Salmonella* pendant 72h à 5°C ± 3°C avant de procéder à la confirmation sur gélose COMPASS *Salmonella* Agar.

☒ Les résultats négatifs sont obtenus en 2 jours et les résultats positifs en 3 jours par la méthode alternative.

☒ La méthode alternative est en accord avec les critères définis dans l'ISO 126040-2 (2016) et les règles techniques de l'AFNOR (PR révision 7).

Les **conclusions de l'étude inter-laboratoire** sont les suivantes :

☒ **Les données et l'interprétation respectent les exigences de l'ISO 16140-2:2016. La méthode SESAME *Salmonella* TEST® est considérée comme équivalente à la méthode de référence.**

Quimper, 23 October 2023

Maryse RANNOU
Chef de projets
Validation des méthodes
alternatives en microbiologie

J'atteste la vérification de la conformité du rapport dans son ensemble (avis et interprétation).

Annexe 1 - Protocole de la méthode alternative : Méthode SESAME *Salmonella* TEST®

25 g d'échantillons
+ 225 ml de *Salmonella* Enrichissement

↓ 37°C ± 1 °C
16 - 22 h

Dépôt de 3 gouttes (environ 0,1 ml) au centre d'une boite SESAME *Salmonella* Détection

↓ 41,5°C ± 1 °C
24 h ± 3 h

Si présence d'un halo opaque blanchâtre (Ø ≥ 30mm),

Possibilité de stocker les boites pendant 72 h à 5°C ± 3°C

Confirmation :

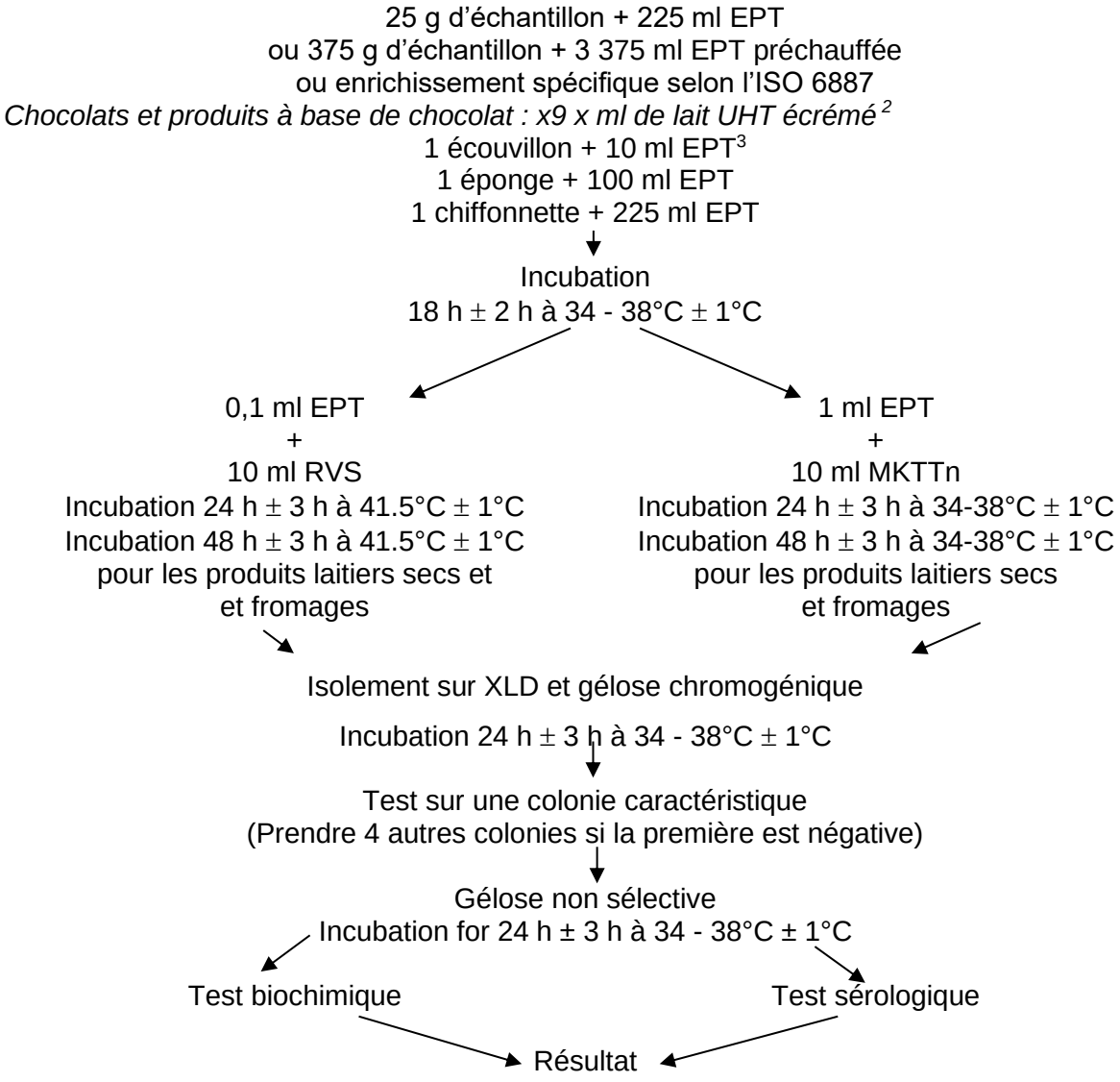
- Par prélèvement d'une fraction de culture sur le bord externe de la zone de migration et isolement sur COMPASS *Salmonella* Agar
- Par les tests décrits dans les méthodes normalisées

↓ 37°C ± 1 °C
24 h ± 3 h

La présence de colonies caractéristiques magenta confirme la présence de *Salmonella* spp.

Annexe 2 - Protocoles de la méthode de référence

-- ISO 6579-1 (2017) - Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp.
- ISO 6579-1/A1 (Mars 2020) - Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp. - Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC



[2] Pour les produits à base de chocolat > 20 % matière grasse, ajout de Tween 80, sauf si la matrice contient déjà suffisamment d'émulsifiant
Pour les produits à flore annexe importante ajouter du vert brillant (0.018g/l)

[3] Pour les prélèvements de surface après procédure de nettoyage
- 1 écouvillon + 1 ml bouillon neutralisant universel (+ 9 ml EPT)
- 1 éponge + 10 ml bouillon neutralisant universel (+ 90 ml EPT)
- 1 chiffonnette + EPT + 10 % agent neutralisant (+ 225 ml EPT)

Annexe 3 - Contamination artificielle des échantillons

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2007	**1628**	**Taboulé aux crevettes**	*Salmonella* Brandenburg Ad351	Cocktail de fruits de mer	TT 55°C-15 min	1,2	2,2	+	1	a
2007	**1629**	**Duo ananas carottes au surimi**	*Salmonella* Brandenburg Ad351	Cocktail de fruits de mer	TT 55°C-15 min	1,2	2,2	+	1	a
2007	**1630**	**Salade de pâtes et surimi**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,7	3,0	+	1	a
2007	**1631**	**Rillettes au saumon**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,7	3,0	+	1	a
2007	**1735**	**Céleri rémoulade surimi**	*Salmonella* Indiana 2	Farine de poisson	-20°C	0,5	4,8	+	1	a
2007	**1997**	**Pâté de campagne**	*Salmonella* London 326	Epaule cuite	TT55°C 15min	0,4	3	+	1	a
2007	**2000**	**Rillettes de porc**	*Salmonella* Bovismorbificans 132	Poitrine fumée crue	TT55°C 15min	0,7	20	+	1	a
2009	**851**	**Salade carottes râpées**	*Salmonella* London A00P085	Pâté impérial	TT 56°C 15min	0,89	3-1-1-4-2(2,2)	+	1	a
2009	**852**	**Salade céleri râpé**	*Salmonella* London A00P085	Pâté impérial	TT 56°C 15min	0,89	3-1-1-4-2(2,2)	+	1	a
2009	**853**	**Salade crudités râpées**	*Salmonella* London A00P085	Pâté impérial	TT 56°C 15min	0,89	3-1-1-4-2(2,2)	+	1	a
2007	**1291**	**Colin Alaska aux tomates et basilic**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT 55°C-15 min	0,9	18,4	-	1	b
2007	**1627**	**Entremêlé de pâtes et d'écrevisses**	*Salmonella* Brandenburg Ad351	Cocktail de fruits de mer	TT 55°C-15 min	1,2	2,2	+	1	b
2007	**1632**	**Paella moules et chorizo**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,7	3,0	+	1	b
2007	**1633**	**Seiches à la tomate**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,7	3,0	+	1	b
2007	**1734**	**Sauce beurre citron**	*Salmonella* Indiana 2	Farine de poisson	-20°C	0,5	4,8	+	1	b
2007	**2003**	**Ailes de poulet rôties**	*Salmonella* Bovismorbificans 132	Poitrine fumée crue	TT55°C 15min	0,7	20	+	1	b
2009	**823**	**Filet de colin aux 3 légumes**	*Salmonella* Derby Ad1073	Poisson	TT 56°C 15min	1,38	3-3-4-5-0(3,0)	+	1	b
2009	**945**	**Navarin d'agneau**	*Salmonella* London 326	Epaule cuite	TT 56°C 15min	1,57	1-0-1-0-4(1,2)	+	1	b
2009	**946**	**Lapin à la provençale**	*Salmonella* London 326	Epaule cuite	TT 56°C 15min	1,57	1-0-1-0-4(1,2)	+	1	b
2019	**8026**	**Bouchée de lotte et Saint Jacques**	*Salmonella* Typhimurium Ad1603	Plat cuisiné	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-1-3-0-0 (0,8)	-	1	b
2019	**8027**	**Tielles Sétoises**	*Salmonella* Typhimurium Ad1603	Plat cuisiné	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-1-3-0-0 (0,8)	+	1	b

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2019	**8028**	**Hachis parmentier**	*Salmonella* Typhimurium Ad1603	Plat cuisiné	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-1-3-0-0 (0,8)	+	1	b
2007	**1292**	**Saumon fumé**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT 55°C-15 min	0,9	18,4	-	1	c
2007	**1293**	**Filets de hareng fumés**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT 55°C-15 min	0,9	18,4	-	1	c
2007	**1526**	**Saumon fumé de Norvège**	*Salmonella* Indiana 2	Farine de poisson	TT 55°C-15 min	1,5	15,0	+	1	c
2007	**1528**	**Œufs de cabillaud fumés**	*Salmonella diarizonae* Ad478	Coquillage	TT 55°C-15 min	1,9	2,0	+	1	c
2007	**1736**	**Saumon fumé**	*Salmonella* Indiana 2	Farine de poisson	-20°C	0,5	4,8	+	1	c
2019	**7639**	**Truite fumée**	*Salmonella* SaintPaul F31	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-3-0-0-0 (0,6)	+	1	c
2019	**7640**	**Filets de maquereaux fumés**	*Salmonella* Indiana Ad1409	Filets marinés	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-1-0-1 (0,8)	+	1	c
2019	**7641**	**Saumon fumé**	*Salmonella* Wandsworth Ad2335	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	2-2-3-3-1 (2,2)	-	1	c
2019	**7642**	**Filets de harengs fumés**	*Salmonella* SaintPaul F31	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-3-0-0-0 (0,6)	-	1	c
2019	**7643**	**Filets de harengs salés et fumés**	*Salmonella* Indiana Ad1409	Filets marinés	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-1-0-1 (0,8)	+	1	c
2019	**7644**	**Filets d'anchois marinés**	*Salmonella* Wandsworth Ad2335	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	2-2-3-3-1 (2,2)	+	1	c
2019	**7645**	**Filets d'anchois marinés**	*Salmonella* SaintPaul F31	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-3-0-0-0 (0,6)	-	1	c
2019	**7646**	**Filets d'anchois à l'huile d'olive**	*Salmonella* Indiana Ad1409	Filets marinés	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-1-0-1 (0,8)	-	1	c
2019	**7807**	**Harengs fumés**	*Salmonella* Anatum Ad2727	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-0-1-0-1 (0,4)	+	1	c
2019	**7808**	**Maquereaux fumés au poivre**	*Salmonella* Hadar F106	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-0-0-0-0 (0,2)	-	1	c
2019	**7809**	**Emincés de saumon fumé au sésame et au pavot**	*Salmonella* Anatum Ad2727	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-0-1-0-1 (0,4)	+	1	c
2019	**7810**	**Emincés de saumon aux 5 baies**	*Salmonella* Hadar F106	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-0-0-0-0 (0,2)	-	1	c
2019	**7811**	**Lardons de saumon fumé**	*Salmonella* Hadar F106	Poisson	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-0-0-0-0 (0,2)	-	1	c
2007	**2178**	**Côtes de porcs**	*Salmonella* Livingstone E1	Poudre de blanc d'œuf	TT55°C 15min -20°C	0,7	3	+	2	a
2007	**2179**	**Côtes de porcs**	*Salmonella* Enteritidis 23	Coule d'œuf	TT55°C 15min -20°C	>1	1,6	-	2	a
2007	**2180**	**Viande hachée au bœuf**	*Salmonella* Livingstone E1	Poudre de blanc d'œuf	TT55°C 15min -20°C	0,7	3	+	2	a

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2007	**2181**	**Viande hachée au bœuf**	*Salmonella* Livingstone E1	Poudre de blanc d'œuf	TT55°C 15min -20°C	0,7	3	+	2	a
2007	**2182**	**Steak haché de veau**	*Salmonella* Enteritidis 23	Coule d'œuf	TT55°C 15min -20°C	>1	1,6	+	2	a
2007	**2239**	**Côte de viande porcine**	*Salmonella* Derby 17	Chair de merguez	TT55°C 15min	0,8	1,2	+	2	a
2007	**2240**	**Steak haché**	*Salmonella* Bredeney 464	Pâté de tête	TT55°C 15min	1,5	8,2	+	2	a
2007	**2236**	**Escalopes de dinde**	*Salmonella* Derby 17	Chair de merguez	TT55°C 15min	0,8	1,2	+	2	b
2007	**2238**	**Escalopes de dinde**	*Salmonella* Bredeney 464	Pâté de tête	TT55°C 15min	1,5	8,2	+	2	b
2007	**1996**	**Bacon fumé**	*Salmonella* London 326	Epaule cuite	TT55°C 15min	0,4	3	+	2	c
2007	**2001**	**Saucisse de Montbéliard**	*Salmonella* Bovismorbificans 132	Poitrine fumée crue	TT55°C 15min	0,7	20	+	2	c
2007	**2235**	**Lardons fumés**	*Salmonella* Derby 17	Chair de merguez	TT55°C 15min	0,8	1,2	+	2	c
2007	**2237**	**Lardons fumés**	*Salmonella* Bredeney 464	Pâté de tête	TT55°C 15min	1,5	8,2	+	2	c
2009	**944**	**Saucisse sèche**	*Salmonella* London 326	Epaule cuite	TT 56°C 15min	1,57	1-0-1-0-4(1,2)	+	2	c
2009	**947**	**Chipolatas**	*Salmonella* London 326	Epaule cuite	TT 56°C 15min	1,57	1-0-1-0-4(1,2)	+	2	c
2007	**1295**	**Lait cru**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,97	1,2	-	3	a
2007	**1296**	**Lait cru**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,97	1,2	-	3	a
2007	**1297**	**Lait cru**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,97	1,2	+	3	a
2007	**1298**	**Lait cru**	*Salmonella* Typhimurium 305	Paella	TT 55°C-15 min	0,97	1,2	-	3	a
2007	**1819**	**Lait cru**	*Salmonella* Tenessee A00E006	Poussières de laiterie	pH3 7jours+TT 55°C 10min	0,8	7	+	3	a
2007	**1878**	**Lait cru**	*Salmonella* Meleagridis 505	Lait cru	TT 55°C-15 min	0,7	4,8	+	3	a
2007	**1879**	**Lait cru**	*Salmonella* Montevideo 510	Lait cru	TT 55°C-15 min	0,6	3,2	+	3	a
2007	**2131**	**Lait cru**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT55°C 15min -20°C	0,53	4	-	3	a
2007	**2132**	**Lait cru**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT55°C 15min -20°C	0,53	4	+	3	a
2007	**2133**	**Lait cru**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT55°C 15min -20°C	0,53	4	+	3	a
2007	**1299**	**Saint Nectaire au lait cru**	*Salmonella* Montevideo 510	Lait cru	TT 55°C-15 min	1,16	28,6	+	3	b
2007	**1300**	**Tomme de Savoie au lait cru**	*Salmonella* Montevideo 510	Lait cru	TT 55°C-15 min	1,16	28,6	+	3	b

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2007	**2052**	**Crottin de chèvre au lait cru**	*Salmonella* Infantis F401B	Fromage au lait cru	-20°C	0,5	2,8	+	3	b
2007	**2053**	**Fromage de chèvre au lait cru**	*Salmonella* Infantis F401B	Fromage au lait cru	-20°C	0,5	2,8	+	3	b
2007	**2054**	**Fromage de chèvre aux herbes au lait cru**	*Salmonella* Infantis F401B	Fromage au lait cru	-20°C	0,5	2,8	+	3	b
2007	**2055**	**Crottin de chèvre de Savignol au lait cru**	*Salmonella* Infantis F401B	Fromage au lait cru	-20°C	0,5	2,8	+	3	b
2007	**2136**	**Saint Félicien au lait cru**	*Salmonella* Dublin Ad 531	Fromage au lait cru	TT55°C 15min -20°C	0,46	6,5	+	3	b
2007	**2137**	**Reblochon au lait cru**	*Salmonella* Dublin Ad 531	Fromage au lait cru	TT55°C 15min -20°C	0,46	6,5	+	3	b
2009	**831**	**Comté au lait cru**	*Salmonella* Infantis F401B	Fromage au lait cru	TT 56°c 15min	1,15	2-3-6-1-7(3,8)	+	3	b
2009	**833**	**Selles sur cher au lait cru**	*Salmonella* Infantis F401B	Fromage au lait cru	TT 56°c 15min	1,15	2-3-6-1-7(3,8)	+	3	b
2009	**940**	**Saint Félicien au lait cru**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	48j TS 10%NaCl	0,81	5-7-2-6-4(4,8)	+	3	b
2009	**941**	**Rocamadour au lait cru**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	48j TS 10%NaCl	0,81	5-7-2-6-4(4,8)	+	3	b
2009	**942**	**Saint Marcelin au lait cru**	*Salmonella* arizonae Ad452	Fromage de brebis	48j TS 10%NaCl	1,29	2-9-7-1-8(5,4)	+	3	b
2009	**943**	**Roquefort au lait cru**	*Salmonella* arizonae Ad452	Fromage de brebis	48j TS 10%NaCl	1,29	2-9-7-1-8(5,4)	+	3	b
2007	**1880**	**Poudre de lait**	*Salmonella* Montevideo 510	Lait cru	TT 55°C-15 min	0,6	3,2	+	3	c
2007	**1881**	**Poudre de lait**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT 55°C-15 min	0,7	6,2	+	3	c
2007	**1886**	**Crème glacée noix de coco**	*Salmonella* Meleagridis 505	Lait cru	TT 55°C-15 min	0,7	4,8	+	3	c
2007	**1887**	**Crème glacée au café**	*Salmonella* Meleagridis 505	Lait cru	TT 55°C-15 min	0,7	4,8	+	3	c
2007	**1888**	**Crème glacée à la vanille**	*Salmonella* Anatum Ad298	Poudre de lait	TT 55°C-15 min	0,7	6,2	+	3	c
2009	**812**	**Poudre de lait 12P**	*Salmonella* Typhimurium Ad1070	Environnement	TT 56°C 15min	0,62	6-1-7-7-2(4,6)	+	3	c
2009	**813**	**Poudre de lait 6F**	*Salmonella* Typhimurium Ad1070	Environnement	TT 56°C 15min	0,62	6-1-7-7-2(4,6)	+	3	c
2009	**814**	**Poudre de lait 7P**	*Salmonella* Typhimurium Ad1070	Environnement	TT 56°C 15min	0,62	6-1-7-7-2(4,6)	+	3	c
2009	**815**	**Poudre de lait 12P**	*Salmonella* Typhimurium Ad1070	Environnement	TT 56°C 15min	0,62	6-1-7-7-2(4,6)	+	3	c
2009	**832**	**Petit Reblochon**	*Salmonella* Infantis F401B	Fromage	TT 56°C 15min	1,15	2-3-6-1-7(3,8)	-	3	c

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2007	**1529**	**Cocktail de fruits de mer**	*Salmonella diarizonae* Ad478	Coquillage	TT 55°C-15 min	1,9	2,0	+	4	a
2007	**1530**	**Filet de merlan**	*Salmonella diarizonae* Ad478	Coquillage	TT 55°C-15 min	1,9	2,0	+	4	a
2007	**1531**	**Longe de marlin**	*Salmonella diarizonae* Ad478	Coquillage	TT 55°C-15 min	1,9	2,0	+	4	a
2007	**1634**	**Filet de Tilapia**	*Salmonella* Saintpaul F31	Poisson	TT 55°C-15 min	1,3	1,6	+	4	a
2007	**1635**	**Filet de pangas**	*Salmonella* Saintpaul F31	Poisson	TT 55°C-15 min	1,3	1,6	+	4	a
2007	**1636**	**Filet de lieu noir**	*Salmonella* Saintpaul F31	Poisson	TT 55°C-15 min	1,3	1,6	+	4	a
2007	**1637**	**Filet de sardine**	*Salmonella* Saintpaul F31	Poisson	TT 55°C-15 min	1,3	1,6	+	4	a
2007	**1638**	**Pavé de saumon**	*Salmonella* Brandenburg Ad351	Cocktail de fruits de mer	TT 55°C-15 min	1,2	2,2	+	4	a
2009	**820**	**Filet de limande**	*Salmonella* Derby Ad1073	Poisson	TT 56°C 15min	1,38	3-3-4-5-0(3,0)	+	4	a
2009	**821**	**Dos de cabillaud**	*Salmonella* Derby Ad1073	Poisson	TT 56°C 15min	1,38	3-3-4-5-0(3,0)	+	4	a
2009	**822**	**Filets grillés à l'huile d'olive et aux herbes**	*Salmonella* Derby Ad1073	Poisson	TT 56°C 15min	1,38	3-3-4-5-0(3,0)	+	4	a
2007	**1522**	**Choux de Bruxelles**	*Salmonella* Virchow F276	Curry	TT 55°c-15 min	>1,2	2,8	+	4	b
2007	**1738**	**Choux de Bruxelles**	*Salmonella* Virchow F276	Curry	-20°C	0,8	3,6	+	4	b
2007	**1739**	**Poivrons verts**	*Salmonella* Virchow F276	Curry	-20°C	0,8	3,6	+	4	b
2009	**850**	**Chou rouge**	*Salmonella* London A00P085	Pâté impérial	TT 56°C 15min	0,89	3-1-1-4-2(2,2)	+	4	b
2019	**7647**	**Cœur de sucrine**	*Salmonella* Virchow Ad2569	Courgettes	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-1-1-2 (1,2)	-	4	b
2019	**7648**	**Epinards frais**	*Salmonella* Derby Ad3057	Epinards	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-0-0-0-1 (0,2)	-	4	b
2019	**7649**	**Mâche**	*Salmonella* Livingstone Ad2566	Pommes de terre	Seeding 48h à 3±2°C	/	2-1-2-4-3 (2,4)	-	4	b
2019	**7650**	**Sucrine rouge**	*Salmonella* Virchow Ad2569	Courgettes	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-1-1-2 (1,2)	-	4	b
2019	**7651**	**Roquette**	*Salmonella* Derby Ad3057	Epinards	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-0-0-0-1 (0,2)	-	4	b
2019	**7812**	**Avocat**	*Salmonella* Havana Ad2728	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-0-0-1 (0,6)	-	4	b
2019	**7813**	**Tomate**	*Salmonella* Kasenyi Ad2921	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-2-2-0-1 (1,2)	-	4	b
2019	**7814**	**Champignon**	*Salmonella* Havana Ad2728	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-0-0-1 (0,6)	+	4	b
2019	**7816**	**Radis**	*Salmonella* Havana Ad2728	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-0-0-1 (0,6)	-	4	b
2019	**7818**	**Chou-fleur**	*Salmonella* Havana Ad2728	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-0-0-1 (0,6)	-	4	b

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2019	**8029**	**Poireaux**	*Salmonella* Odozi Ad2860	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	3-3-4-4-2 (3,2)	-	4	b
2019	**8030**	**Tomate**	*Salmonella* Odozi Ad2860	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	3-3-4-4-2 (3,2)	+	4	b
2019	**8031**	**Courgettes en rondelles**	*Salmonella* Odozi Ad2860	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	3-3-4-4-2 (3,2)	+	4	b
2019	**8032**	**Persil**	*Salmonella* Odozi Ad2860	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	3-3-4-4-2 (3,2)	+	4	b
2007	**1520**	**Carottes en rondelles**	*Salmonella* Virchow F276	Curry	TT 55°C-15 min	>1,2	2,8	+	4	c
2007	**1521**	**Epinards hachés**	*Salmonella* Virchow F276	Curry	TT 55°C-15 min	>1,2	2,8	-	4	c
2007	**1523**	**Courgettes en rondelles**	*Salmonella* Virchow F276	Curry	TT 55°C-15 min	>1,2	2,8	+	4	c
2007	**1737**	**Poêlée méridionale**	*Salmonella* Virchow F276	Curry	-20°C	0,8	3,6	+	4	c
2019	**7652**	**Betterave en cubes**	*Salmonella* Livingstone Ad2566	Pommes de terre	Seeding 48h à 3±2°C	/	2-1-2-4-3 (2,4)	-	4	c
2019	**7653**	**Chou blanc émincé**	*Salmonella* Virchow Ad2569	Courgettes	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-1-1-2 (1,2)	+	4	c
2019	**7654**	**Carottes râpées**	*Salmonella* Virchow Ad2569	Courgettes	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-1-1-2 (1,2)	+	4	c
2019	**7655**	**Mélange crudités émincés**	*Salmonella* Derby Ad3057	Epinards	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-0-0-0-1 (0,2)	+	4	c
2019	**7656**	**Potimarron en cubes**	*Salmonella* Livingstone Ad2566	Pommes de terre	Seeding 48h à 3±2°C	/	2-1-2-4-3 (2,4)	+	4	c
2019	**7657**	**Spaghettis de courgettes**	*Salmonella* Livingstone Ad2566	Pommes de terre	Seeding 48h à 3±2°C	/	2-1-2-4-3 (2,4)	-	4	c
2019	**7815**	**Courgettes en rondelles**	*Salmonella* Kasenyi Ad2921	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-2-2-0-1 (1,2)	-	4	c
2019	**7817**	**Poêlée de champignons oignon/persil/ail**	*Salmonella* Kasenyi Ad2921	Végétaux	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-2-2-0-1 (1,2)	+	4	c
2007	**2183**	**Coule d'œuf crue**	*Salmonella* Enteritidis 10	Poudre de blanc d'œuf	TT55°C 15min -20°C	0,9	6	+	5	a
2007	**2184**	**Coule d'œuf crue**	*Salmonella* Senftenberg 1	Environnement	-20°C	0,9	1,2	-	5	a
2007	**2232**	**Coule d'œuf crue**	*Salmonella* Mbandaka 81	Coule d'œuf	TT55°C 15min	1,06	0,4	+	5	a
2007	**2234**	**Coule d'œuf crue**	*Salmonella* Typhimurium 472	Jaune d'œuf	TT55°C 15min	0,9	2,2	+	5	a
2007	**1731**	**Mayonnaise**	*Salmonella* Enteritidis 657	Coule d'œuf	-20°C	0,7	3	+	5	b
2007	**1732**	**Mayonnaise**	*Salmonella* Enteritidis 657	Coule d'œuf	-20°C	0,7	3	+	5	b
2007	**1733**	**Mayonnaise**	*Salmonella* Enteritidis 657	Coule d'œuf	-20°C	0,7	3	+	5	b
2007	**2187**	**Mayonnaise**	*Salmonella* Enteritidis 10	Poudre de blanc d'œuf	TT55°C 15min -20°C	0,9	6	+	5	b

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2007	**2188**	**Mayonnaise**	*Salmonella* Enteritidis 10	Poudre de blanc d'œuf	TT55°C 15min -20°C	0,9	6	+	5	b
2007	**2189**	**Mayonnaise**	*Salmonella* Senftenberg 1	Environnement	-20°C	0,9	1,2	+	5	b
2007	**1532**	**Flan**	*Salmonella* Enteritidis 657	Coule d'œuf	TT 55°C-15 min	0,9	18,6	+	5	c
2007	**1533**	**Crème anglaise**	*Salmonella* Enteritidis 657	Coule d'œuf	TT 55°C-15 min	0,9	18,6	+	5	c
2007	**1535**	**Crème anglaise fine vanille**	*Salmonella* Enteritidis 657	Coule d'œuf	TT 55°C-15 min	0,9	18,6	-	5	c
2007	**2012**	**Poudre de jaune d'œuf**	*Salmonella* Enteritidis 465	Coule d'œuf	TT 55°C-15 min -20°C	0,5	2,2	+	5	c
2007	**2013**	**Poudre de jaune d'œuf**	*Salmonella* Infantis 14	Coule pasteurisée	TT55°C 15min	1,2	3	+	5	c
2007	**2014**	**Flan**	*Salmonella* Enteritidis 465	Coule d'œuf	TT 55°c-15 min -20°C	0,5	2,2	+	5	c
2007	**2015**	**Flan**	*Salmonella* Infantis 14	Coule pasteurisée	TT55°C 15min	1,2	3	+	5	c
2007	**2230**	**Flan**	*Salmonella* Mbandaka 81	Coule d'œuf	TT55°C 15min	1,06	0,4	+	5	c
2007	**2231**	**Crème anglaise**	*Salmonella* Typhimurium 472	Jaune d'œuf	TT55°C 15min	0,9	2,2	+	5	c
2007	**2233**	**Flan**	*Salmonella* Typhimurium 472	Jaune d'œuf	TT55°C 15min	0,9	2,2	+	5	c
2009	**816**	**Pâtes fraîches fettuccini**	*Salmonella* Mbandaka Ad914	Coule d'oeuf	TT 56°C 15min	1,76	1-3-7-4-4(3,8)	+	5	c
2009	**817**	**Jaune d'œuf en poudre**	*Salmonella* Mbandaka Ad914	Coule d'oeuf	TT 56°C 15min	1,76	1-3-7-4-4(3,8)	+	5	c
2009	**818**	**Poudre d'œuf entier**	*Salmonella* Mbandaka Ad914	Coule d'oeuf	TT 56°C 15min	1,76	1-3-7-4-4(3,8)	+	5	c
2009	**819**	**Poudre de blanc d'œuf**	*Salmonella* Mbandaka Ad914	Coule d'oeuf	TT 56°C 15min	1,76	1-3-7-4-4(3,8)	+	5	c
2007	**1517**	**Croquettes pour chat**	*Salmonella* Livingstone F104	Alimentation animale	TT 55°C-15 min	2,6	1,2	+	6	a
2007	**1518**	**Croquettes pour chien**	*Salmonella* Livingstone F104	Alimentation animale	TT 55°C-15 min	2,6	1,2	-	6	a
2007	**1519**	**Graines pour oiseaux**	*Salmonella* Livingstone F104	Alimentation animale	TT 55°C-15 min	2,6	1,2	+	6	a
2007	**1742**	**Viande crue pour animaux**	*Salmonella* Livingstone F104	Animaux	-20°C	0,6	5,6	+	6	a
2007	**1974**	**Viande crue pour animaux**	*Salmonella* Newport 586	Bœuf	-20°C	0,87	1,2	+	6	a
2007	**1975**	**Viande crue pour animaux**	*Salmonella* Livingstone F105	Animaux	-20°C	0,47	4,2	+	6	a

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2009	**854**	**Saucisson pour chien (volaille)**	*Salmonella* Derby 630	Alimentation animale	TT 56°C 15min	0,95	3-1-32-2(2,2)	+	6	a
2009	**855**	**Saucisson pour chien (volaille et légumes))**	*Salmonella* Infantis 179	Alimentation animale	TT 56°C 15min	1,81	1-0-0-2-1(0,8)	+	6	a
2009	**856**	**Bouchées mitonnées**	*Salmonella* Derby 630	Alimentation animale	TT 56°C 15min	0,95	3-1-32-2(2,2)	+	6	a
2009	**857**	**Aliment pour chat**	*Salmonella* Infantis 179	Alimentation animale	TT 56°C 15min	1,81	1-0-0-2-1(0,8)	+	6	a
2009	**953**	**Aliment complet frais pour chien**	*Salmonella* Livingstone F104	Alimentation animale	TT 56°C 15min	1,26	12-18-24-23-11 (17,6)	+	6	a
2007	**1516**	**Aliment complet pour vaches laitières**	*Salmonella* Livingstone F104	Alimentation animale	TT 55°C-15 min	2,6	1,2	-	6	b
2007	**1741**	**Aliment complet pour bovins**	*Salmonella* Livingstone F104	Animaux	-20°C	0,6	5,6	+	6	b
2007	**1890**	**Aliments complets pour porc**	*Salmonella* Livingstone F105	Animaux	TT 55°C-15 min	0,5	18,4	+	6	b
2007	**1891**	**Aliments complets pour porc**	*Salmonella* Livingstone F105	Animaux	TT 55°C-15 min	0,5	18,4	+	6	b
2019	**7549**	**Tourteaux d'huile de colza**	*Salmonella* Senftenberg Ad2983	Alimentation animale	Seeding lyoph 2 semaines à température ambiante	/	<1,2	-	6	b
2019	**7550**	**Tourteaux de tournesol**	*Salmonella* Senftenberg Ad2983	Alimentation animale	Seeding lyoph 2 semaines à température ambiante	/	<1,2	-	6	b
2019	**7551**	**Tourteaux de soja**	*Salmonella* Senftenberg Ad2983	Alimentation animale	Seeding lyoph 2 semaines à température ambiante	/	<1,2	-	6	b
2019	**7552**	**Farine pondeuse**	*Salmonella* Senftenberg Ad2983	Alimentation animale	Seeding lyoph 2 semaines à température ambiante	/	<1,2	-	6	b
2019	**7553**	**Farine croissance**	*Salmonella* Derby 630	Alimentation animale	Seeding lyoph 2 semaines à température ambiante	/	3,0	+	6	b
2019	**7554**	**Miette poulet croissance**	*Salmonella* Derby 630	Alimentation animale	Seeding lyoph 2 semaines à température ambiante	/	3,0	-	6	b
2019	**7555**	**Farine traitée pondeuse**	*Salmonella* Derby 630	Alimentation animale	Seeding lyoph 2 semaines à température ambiante	/	3,0	-	6	b
2019	**7969**	**Aliment ruminant**	*Salmonella* Poona Ad2330	Alimentation animale	TT 56°C 8min	2,0	5-2-6-6-3 (4,4)	+	6	b
2019	**7970**	**Aliment porc**	*Salmonella* Poona Ad2330	Alimentation animale	TT 56°C 8min	2,0	5-2-6-6-3 (4,4)	+	6	b

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2019	**7971**	**Aliment porc**	*Salmonella* Braenderup F286	Alimentation animale	TT 56°C 8min	2,2	3-4-1-1-1 (2,0)	-	6	b
2019	**7972**	**Aliment porc**	*Salmonella* Minnesota Ad2328	Alimentation animale	TT 56°C 8min	0,9	0-1-2-0-3 (1,2)	-	6	b
2019	**7973**	**Flocon maïs**	*Salmonella* Braenderup F286	Alimentation animale	TT 56°C 8min	2,2	3-4-1-1-1 (2,0)	+	6	b
2019	**7974**	**Tourteaux de colza**	*Salmonella* Minnesota Ad2328	Alimentation animale	TT 56°C 8min	0,9	0-1-2-0-3 (1,2)	+	6	b
2019	**7975**	**Tourteaux de colza**	*Salmonella* Putten Ad2331	Alimentation animale	TT 56°C 8min	1,2	7-13-1-7-6 (6,8)	+	6	b
2019	**7976**	**Tourteaux de soja**	*Salmonella* Putten Ad2331	Alimentation animale	TT 56°C 8min	1,2	7-13-1-7-6 (6,8)	+	6	b
2007	**2050**	**Farine pour porc**	*Salmonella* Infantis 179	Animaux	TT55°C 15min -20°C	0,6	5,4	+	6	c
2007	**2051**	**Farine pour porc**	*Salmonella* Infantis 179	Animaux	TT55°C 15min -20°C	0,6	5,4	+	6	c
2007	**1825**	**Poussière local maintenance**	*Salmonella* Newport 586	Bœuf	pH10 7 jours+TT55°C 10min	0,4	7,8	+	7	a
2007	**1826**	**Poussière poste vrac extérieur**	*Salmonella* Newport 586	Bœuf	pH10 7 jours+TT55°C 10min	0,4	7,8	+	7	a
2007	**1829**	**Boues proche pont bascule**	*Salmonella* Tenessee A00E006	Poussières de laiterie	pH10 7 jours+TT55°C 10min	0,4	7,2	+	7	a
2007	**1832**	**Mélange fiente et poudre au sol tank cru**	*Salmonella* Thompson AER301	Volaille	pH10 7 jours+TT55°C 10min	0,8	6,4	+	7	a
2007	**1838**	**Eau résiduaire stagnante**	*Salmonella* Newport 586	Bœuf	pH3 7 jours+TT 55°C 10min	1,8	2,4	+	7	a
2007	**1972**	**Eau de siphon**	*Salmonella* Tenessee A00E006	Poussières de laiterie	-20°C	0,5	4,4	+	7	a
2009	**830**	**Eau de siphon**	*Salmonella* Bovismorbificans 9	Poussières de laiterie	12 jours TS pH10	0,97	1-7-7-11-2(5,6)	+	7	a
2009	**957**	**Eau de siphon atelier**	*Salmonella* Havana Ad930	Environnement volaille	4°C/-20°C/4°C	0,69	3-3-1-1-3(2,2)	+	7	a
2009	**958**	**Eau de siphon**	*Salmonella* Havana Ad930	Environnement volaille	48 jours TSpH10	1,11	0-0-2-2-2(1,2)	+	7	a
2009	**959**	**Eau de siphon laverie**	*Salmonella* Hadar 35	Environnement volaille	48 jours TSpH10	0,57	2-1-5-5-3(3,2)	+	7	a
2007	**1836**	**Eau poste vrac**	*Salmonella* Newport 586	Bœuf	pH3 7 jours+TT 55°C 10min	1,8	2,4	+	7	b
2009	**826**	**Eau de rinçage atelier jambon**	*Salmonella* Typhimurium ST325	Environnement abattoir	12 jours TS pH10	0,83	8-2-10-3-5(5,6)	+	7	b
2009	**827**	**Eau de rinçage conditionnement œuf**	*Salmonella* Typhimurium ST325	Environnement abattoir	12 jours TS pH10	0,83	8-2-10-3-5(5,6)	+	7	b

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2019	**7658**	**Eau de process (environnement laitier)**	*Salmonella* Senftenberg Ad2149	Environnement laitier	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-3-4-2-3 (2,6)	+	7	b
2019	**7659**	**Eau de process (environnement laitier)**	*Salmonella* Senftenberg Ad2149	Environnement laitier	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-3-4-2-3 (2,6)	+	7	b
2019	**7660**	**Eau de process (environnement veau)**	*Salmonella* Infantis Ad1646	Environnement	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-3-1-1 (1,4)	+	7	b
2019	**7661**	**Eau de process (environnement volaille)**	*Salmonella* Infantis Ad1646	Environnement	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-2-3-1-1 (1,4)	-	7	b
2019	**7819**	**Eau de process Thon**	*Salmonella* Ouakam Ad1647	Environnement	Seeding 48h à 3±2°C	/	0-3-1-0-2 (1,2)	-	7	b
2019	**8033**	**Eau de process (environnement laitier)**	*Salmonella* Mbandaka Ad1648	Environnement	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-0-0-2-1 (0,8)	-	7	b
2019	**8034**	**Eau de process (environnement laitier)**	*Salmonella* Mbandaka Ad1648	Environnement	Seeding 48h à 3±2°C	/	1-0-0-2-1 (0,8)	+	7	b
2007	**1639**	**Chiffonnette**	*Salmonella* Anatum A00E007	Poussières de laiterie	TT 55°c-15 min	1,5	1,4	+	7	c
2007	**1640**	**Chiffonnette**	*Salmonella* Anatum A00E007	Poussières de laiterie	TT 55°c-15 min	1,5	1,4	+	7	c
2007	**1645**	**Chiffonnette début de ligne**	*Salmonella* Anatum A00E007	Poussières de laiterie	TT 55°c-15 min	1,5	1,4	+	7	c
2007	**1646**	**Chiffonnette fin de ligne**	*Salmonella* Anatum A00E007	Poussières de laiterie	TT 55°c-15 min	1,5	1,4	+	7	c
2007	**1827**	**Toiture lags**	*Salmonella* Thompson AER301	Volaille	pH10 7 jours+TT55°C 10min	0,8	6,4	+	7	c
2007	**1833**	**Chiffonnette retourneur palettes**	*Salmonella* Thompson AER301	Volaille	pH10 7 jours+TT55°C 10min	0,8	6,4	+	7	c
2007	**1834**	**Chiffonnette dessous convoyeur magasin**	*Salmonella* Thompson AER301	Volaille	pH10 7 jours+TT55°C 10min	0,8	6,4	+	7	c
2007	**1835**	**Chiffonnette flaque d'eau poste vrac**	*Salmonella* Newport 586	Bœuf	pH3 7 jours+TT 55°C 10min	1,8	2,4	+	7	c
2007	**1962**	**Chiffonnette étagère poudre épices**	*Salmonella* Panama 8	Steak haché	-20°C	0,63	2	+	7	c
2007	**1965**	**Chiffonnette étagère chambre froide produits de la mer**	*Salmonella* Tenessee A00E006	Poussières de laiterie	-20°C	0,5	4,4	+	7	c

Date d'analyse	N° Ech.	Produit	Inoculations					Résultat	Catégorie	Type
			Souche		Stress appliqué	Stress log TSYEA-XLD	Taux d'inoculation UFC/ éch.			
			Référence	Origine						
2007	**1966**	**Chiffonnette table préparation**	*Salmonella* Tenessee A00E006	Poussières de laiterie	-20°C	0,5	4,4	+	7	c
2007	**1967**	**Chiffonnette ligne préparation pâte**	*Salmonella* Tenessee A00E006	Poussières de laiterie	-20°C	0,5	4,4	+	7	c
2007	**1971**	**Chiffonnette poubelle déchets industriels**	*Salmonella* Panama 8	Steak haché	-20°C	0,63	2	+	7	c
2009	**828**	**Chiffonnette N°8 atelier conditionnement œuf**	*Salmonella* Kottbus 1	Environnement volaille	12 jours TS pH10	1,00	8-6-7-4-3(5,6)	+	7	c
2009	**829**	**Chiffonnette N°9 atelier conditionnement œuf**	*Salmonella* Kottbus 1	Environnement volaille	12 jours TS pH10	1,00	8-6-7-4-3(5,6)	+	7	c
2009	**960**	**Chiffonnette table préparation froide découpe**	*Salmonella* Havana Ad930	Environnement volaille	4°C/-20°C/4°C	0,69	3-3-1-1-3(2,2)	+	7	c
2009	**961**	**Chiffonnette préparation chaude table cuisson**	*Salmonella* Havana Ad930	Environnement volaille	48 jours TSpH10	1,11	0-0-2-2-2(1,2)	+	7	c
2009	**962**	**Chiffonnette étagère laverie**	*Salmonella* Hadar 35	Environnement volaille	48 jours TSpH10	0,57	2-1-5-5-3(3,2)	+	7	c

Annexe 4 – Etude de sensibilité : résultats bruts

Résultats de détection

Caractère gras : échantillon artificiellement contaminé

+p:	germe cible en culture pure
+m:	germe cible minoritaire
+M:	germe cible majoritaire
st:	boite stérile
ni :	colonies non isolées
NC :	non caractéristique sur gélose non sélective
1/2 :	présence du germe cible en proportion 50%
(x):	nombre de colonies sur la boîte
-:	absence de colonie typique mais présence de flore annexe
d:	résultat douteux
PA:	accord positif
NA:	accord négatif
ND:	déviation négative
PD:	déviation positive
PPNA:	accord négatif positif présomptif
PPND :	déviation négatif positif présomptif

ALIMENTS PRETS A CONSOMMER ET PRETS A RECHAUFFER, COMPOSITES																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	**1628**	**Taboulé aux crevettes**	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**	-	/	**ND**	1	a
2007	**1629**	**Duo ananas carottes au surimi**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	a
2007	**1630**	**Salade de pâtes et surimi**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	a
2007	**1631**	**Rillettes au saumon**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	a
2007	**1735**	**Céleri rémoulade surimi**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	a
2007	1922	Piémontaise au jambon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	1923	Salade Strasbourgeoise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	1924	Macédoine de légumes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	1934	Riz cuisiné	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	1935	Rillettes de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	**1997**	**Pâté de campagne**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	a
2007	**2000**	**Rillettes de porc**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	a
2007	2004	Jambon supérieur	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	2006	Pâté en croûte	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	2007	Brioche fourrée au saucisson	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	2008	Rillettes de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	2212	Salade piémontaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	2213	Taboulé au crevettes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2009	358	Saucisson 296018	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2009	**851**	**Salade carottes râpées**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				1	a
2009	**852**	**Salade céleri râpé**	+	+	-	+	+	90	+	+	+	**PA**				1	a
2009	**853**	**Salade crudités râpées**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				1	a
2009	922	Gâteau de semoule aux raisins	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	a
2007	**1291**	**Colin Alaska aux tomates et basilic**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2007	1371	Escalope de dinde viennoise cuite	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2007	**1627**	**Entremêlé de pâtes et d'écrevisses**	+	+	+	-	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	b
2007	**1632**	**Paella moules et chorizo**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	b
2007	**1633**	**Seiches à la tomate**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	b
2007	**1734**	**Sauce beurre citron**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	b
2007	1769	Panés de colin	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	b
2007	1772	Brocolis en fleurette	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2007	**2003**	**Ailes de poulet rôties**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	b
2007	2005	Boudin antillais	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2007	2009	Andouillettes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2007	2011	Jambon cuit	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2009	**823**	**Filet de colin aux 3 légumes**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				1	b

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

ALIMENTS PRETS A CONSOMMER ET PRETS A RECHAUFFER, COMPOSITES																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*- stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2009	824	Galettes de légumes	-	-	-	-	-	40	-	/	-	**NA**				1	b
2009	825	Fagots de haricots verts	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2009	930	Galettes de légumes (poireaux carottes)	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	b
2009	**945**	**Navarin d'agneau**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				1	b
2009	**946**	**Lapin à la provençale**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				1	b
2019	7827	Porc au caramel	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	b
2019	7828	Rougail saucisse	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	b
2019	**8026**	**Bouchée de lotte et Saint Jacques**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	b
2019	**8027**	**Tielles Sétoises**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	(90	+	**PA**	1	b
2019	**8028**	**Hachis parmentier**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	1	b
2007	**1292**	**Saumon fumé**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	c
2007	**1293**	**Filets de hareng fumés**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	c
2007	**1526**	**Saumon fumé de Norvège**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	c
2007	**1528**	**Œufs de cabillaud fumés**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	c
2007	**1736**	**Saumon fumé**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	1	c
2007	1771	Filet de haddock fumés	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	c
2007	1925	Saumon fumé au bois de hêtre	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	c
2007	1926	Saumon fumé de Norvège	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				1	c
2019	**7639**	**Truite fumée**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	1	c
2019	**7640**	**Filets de maquereaux fumés**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	1	c
2019	**7641**	**Saumon fumé**	st	st	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	c
2019	**7642**	**Filets de harengs fumés**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	c
2019	**7643**	**Filets de harengs salés et fumés**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	1	c
2019	**7644**	**Filets d'anchois marinés**	st	st	+p	+p	+	35	+p	+	+	**PA**	35	+	**PA**	1	c
2019	**7645**	**Filets d'anchois marinés**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	c
2019	**7646**	**Filets d'anchois à l'huile d'olive**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	c
2019	**7807**	**Harengs fumés**	+p	+p	+p	+p	+	70	+p	+	+	**PA**	70	+	**PA**	1	c
2019	**7808**	**Maquereaux fumés au poivre**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-			1	c
2019	**7809**	**Emincés de saumon fumé au sésame et au pavot**	+M	+M	+M	+M	+	90	+M	+	+	**PA**	90	+	**PA**	1	c
2019	**7810**	**Emincés de saumon aux 5 baies**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	c
2019	**7811**	**Lardons de saumon fumé**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	1	c

PRODUITS CARNES																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	**Méthode de référence ISO 6579♦**					**Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées**					**SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C**		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	1370	Escalope de veau hachée	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	1375	Escalope de veau hachée	-	-	+(*Citrobacter braakii*))	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	1377	Escalope de veau hachée	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	1788	Steak haché	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	1789	Steak haché	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	1937	Steak haché	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	1941	Viande crue de bœuf	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	2010	Steak de jambon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2045	Pieds arrière de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2046	Pieds arrière de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2047	Pieds arrière de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2048	Panses de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2049	Panses de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2056	Viande bœuf haché	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2057	Viande bœuf haché	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2059	Sauté de porc surgelé	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	2060	Sauté de porc surgelé	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	**2178**	**Côtes de porcs**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	**2179**	**Côtes de porcs**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2007	**2180**	**Viande hachée au bœuf**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	**2181**	**Viande hachée au bœuf**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	**2182**	**Steak haché de veau**	-	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	**2239**	**Côte de viande porcine**	+	+	+	+	+	60	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	**2240**	**Steak haché**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	2241	Côte de viande porcine	+	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2007	2242	Steak haché	+	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	a
2009	353	Crépine	+	+	+	+	+	(30	+	+	+	**PA**				2	a
2009	355	Hampe N°1	-	-	-	-	-	90	-	/	-	**NA**				2	a
2009	359	Hampe N°3	-	-	+(OX+)	-	-	30	-	/	-	**NA**				2	a
2009	916	Jambon frais 320071	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				2	a
2009	917	Epaule 320077	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				2	a
2009	918	Epaule 318972	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	a
2009	936	Crépine	-	-	-	-	-	60	-	/	-	**NA**				2	a
2009	939	Hampe N°2	-	-	-	-	-	55	-	/	-	**NA**				2	a
2007	1372	Blanc de poule sans peau	+	+	+	+	+	85	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	1373	Filets de poulet	+(NC)	-	+rouges (-NC)	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS CARNES																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	1376	Viande blanche	+	+	+	+	+	85	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	1785	Viande blanche	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	1786	Viande blanche	+	+	+	+	+	50	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	1787	Viande blanche	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2007	1790	Peaux de cou de poule	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2007	1936	Viande blanche	-	-	+	-	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	1938	Viande blanche	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	1940	Morceaux de poule avec peau	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	2040	Escalopes de dinde	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2007	2041	Filets de poulet	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2007	2042	Pilons de poulet	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2007	2043	Cuisses de poulet	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2007	2044	Cuisses de poulet	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2007	**2236**	**Escalopes de dinde**	+	-	+	+	+	60	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2007	**2238**	**Escalopes de dinde**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	b
2009	350	Filet de poule 290795	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2009	351	VSM 209798	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2009	352	Blanc de poule sans peau 249883	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**				2	b
2009	354	Morceaux de poule avec peau 296068	-	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				2	b
2009	356	VSM 290796	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2009	360	Poulet 300679	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2009	363	Poule 191602	+	+	+	+	+	40	+	+	+	**PA**				2	b
2009	364	Poule 298044	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2009	365	Poule 191384	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				2	b
2009	937	Filet de poule	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	b
2009	938	Morceaux de poule avec peau	+/-	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				2	b
2007	1374	Saucisse sèche	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	c
2007	1378	Saucisses de veau	+(NC)	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	c
2007	1939	Viande hachée bolognaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	c
2007	**1996**	**Bacon fumé**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	c
2007	**2001**	**Saucisse de Montbéliard**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	c
2007	2058	Viande haché bolognaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	c
2007	2089	Saucisses de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	c
2007	2090	Saucisses de porc	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	c
2007	**2235**	**Lardons fumés**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	c
2007	**2237**	**Lardons fumés**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	c
2007	2243	Steak haché à la tomate	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	c
2007	2244	Steak haché à la tomate	+	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	2	c
2009	357	Farce N°9	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				2	c

PRODUITS CARNES																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	**Méthode de référence ISO 6579♦**					**Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées**					**SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C**		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2009	935	Farce pour viande et légumes	-	-	-	-	-	70	-	/	-	**NA**				2	c
2009	**944**	**Saucisse sèche**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				2	c
2009	**947**	**Chipolatas**	-	-	+(NC)	+	+	90	+	+	+	**PA**				2	c
2019	7823	Farce à légumes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	2	c
2019	7824	Saucisse	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	2	c
2019	7825	Haché bolognaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	2	c
2019	7826	Tartare et sa sauce	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	2	c

PRODUITS LAITIERS																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*- stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	**1295**	**Lait cru**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	**1296**	**Lait cru**	-	-	+	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	**1297**	**Lait cru**	-	-	+/-	-	+	-	/	/	-	**ND**	-	/	**ND**	3	a
2007	**1298**	**Lait cru**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	1815	Lait cru tank	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	1816	Lait cru	+(*Citrobacter youngae*)	-	+(*Citrobacter youngae*)	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	1817	Lait entier cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	1818	Lait cru tank	-	-	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	**1819**	**Lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	a
2007	**1878**	**Lait cru**	-	+(1col)	-	-	+	70	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	a
2007	**1879**	**Lait cru**	-	-	-	-	-	70	+	+	+	**PD**	+	+	**PD**	3	a
2007	**2131**	**Lait cru**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	**2132**	**Lait cru**	-	-	-	+	+	85	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	a
2007	**2133**	**Lait cru**	-	-	-	-	-	90	+	+	+	**PD**	+	+	**PD**	3	a
2007	2200	Lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2007	2201	Lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	333	Lait cru de vache 302978	-	+	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	334	Lait cru de vache303861	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	335	Lait N°12-08	+	+	+	+	+	35	+	+	+	**PA**				3	a
2009	336	Lait cru de brebis N°15	-	+	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	337	Lait cru de brebis N°10	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	338	Lait cru de brebis N°8	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	339	Lait cru de brebis N°14	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	342	Lait cru de brebis N°14	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	366	Lait cru de brebis N°6	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	a
2009	367	Lait cru de brebis N°12	+	-	+	-	+	55	+	+	+	**PA**				3	a
2007	**1299**	**Saint Nectaire au lait cru**	+	+	+	+	+	70	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	b
2007	**1300**	**Tomme de Savoie au lait cru**	+	+	+	+	+	85	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	b
2007	**2052**	**Crottin de chèvre au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	b
2007	**2053**	**Fromage de chèvre au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	b
2007	**2054**	**Fromage de chèvre aux herbes au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	b
2007	**2055**	**Crottin de chèvre de Savignol au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	b
2007	**2136**	**Saint Félicien au lait cru**	+	-	-	-	+	60	+ (colonies pâles)	+	+	**PA**	+	- (colonies blanches)	**ND**	3	b
2007	**2137**	**Reblochon au lait cru**	-	-	-	-	-	85	+ (colonies pâles)	+	+	**PD**	+	- (colonies blanches)	**NA**	3	b

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS LAITIERS																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*- stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	2197	Saint Maure de Touraine au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2007	2198	Rocamadour au lait cru	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	b
2007	2199	Reblochon au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2007	2251	Reblochon au lait cru	-	-	-	-	-	90	- (colonies vertes)	/	-	**PPNA**				3	b
2007	2252	Emmenthal au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2007	2254	Comté au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2007	2255	Saint Félicien au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2007	2256	Fromage à pâte pressée cuite au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2007	2257	Fromage à pâte molle et croûte fleurie au lait cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2007	2258	Fromage de chèvre au lait cru cendrée	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2009	340	Fromage au lait cru de vache N°15	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2009	341	Fromage au lait cru de vache N°19	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2009	368	Fromage au lait cru de vache	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	b
2009	**831**	**Comté au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				3	b
2009	**833**	**Selles sur cher au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				3	b
2009	**940**	**Saint Félicien au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				3	b
2009	**941**	**Rocamadour au lait cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				3	b
2009	**942**	**Saint Marcelin au lait cru**	-	-	+	-	+	55	+	+	+	**PA**				3	b
2009	**943**	**Roquefort au lait cru**	-	-	+	-	+	45	+	+	+	**PA**				3	b
2007	**1880**	**Poudre de lait**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	c
2007	**1881**	**Poudre de lait**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	c
2007	**1886**	**Crème glacée noix de coco**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	c
2007	**1887**	**Crème glacée au café**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	c
2007	**1888**	**Crème glacée à la vanille**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	3	c
2007	2192	Poudre de lait infantile	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2193	Poudre de lait	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2194	Poudre de lait infantile	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2195	Crème glacée au chocolat	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2196	Crème glacée à la vanille	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2214	Tiramisu	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2215	Crème glacée à la noix de coco	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2216	Poudre de lait	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2217	Poudre de lait infantile	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2253	Fromage à pâte pressée cuite	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2007	2361	Poudre de lait	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c
2009	**812**	**Poudre de lait 12P**	+	+	-	-	+	60	+	+	+	**PA**				3	c
2009	**813**	**Poudre de lait 6F**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				3	c
2009	**814**	**Poudre de lait 7P**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				3	c
2009	**815**	**Poudre de lait 12P**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				3	c
2009	**832**	**Petit Reblochon**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				3	c

PRODUITS DE LA MER ET VEGETAUX																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	**Méthode de référence ISO 6579♦**					**Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées**					**SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C**		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	**1529**	**Cocktail de fruits de mer**	+	+	+	+	+	70	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	**1530**	**Filet de merlan**	+	-	+	-	+	45	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	**1531**	**Longe de marlin**	+	-	+	-	+	35	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	**1634**	**Filet de Tilapia**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	**1635**	**Filet de pangas**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	**1636**	**Filet de lieu noir**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	**1637**	**Filet de sardine**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	**1638**	**Pavé de saumon**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	a
2007	1770	Filet de raie	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2007	1773	Filet de pangasin	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2007	1927	Filets de Pangas	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2007	1928	Tilapia	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2007	1929	Sardine	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2007	1930	Lieu noir	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2009	**820**	**Filet de limande**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				4	a
2009	**821**	**Dos de cabillaud**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				4	a
2009	**822**	**Filets grillés à l'huile d'olive et aux herbes**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				4	a
2009	931	Steak de thon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2009	932	Filet de soles tropicale roulés	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2009	933	Filets de hareng	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	a
2009	934	Filets de julienne surgelés	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				4	a
2007	**1522**	**Choux de Bruxelles**	+	+	+	+	+	50	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	b
2007	**1738**	**Choux de Bruxelles**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	b
2007	**1739**	**Poivrons verts**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	b
2007	1776	Poivrons rouges	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	b
2007	1933	Epinards branches	-	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	b
2007	2086	Poivrons verts	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	b
2007	2088	Brocolis	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	b
2009	**850**	**Chou rouge**	+	+	+	+	+	85	+	+	+	**PA**				4	b
2009	927	Epinards en branches surgelés	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	b
2009	928	Demi-cœurs d'artichauts surgelés	-	-	-	-	-	80	-	/	-	**NA**				4	b
2009	929	Tomates cerises	-	-	-	-	-	70	-	/	-	**NA**				4	b
2019	**7647**	**Cœur de sucrine**	-	-	-	-	-	35	-	/	-	**NA**	35	-	**NA**	4	b
2019	**7648**	**Epinards frais**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b
2019	**7649**	**Mâche**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b
2019	**7650**	**Sucrine rouge**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS DE LA MER ET VEGETAUX																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	**Méthode de référence ISO 6579♦**					**Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées**					**SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C**		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2019	**7651**	**Roquette**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b
2019	**7812**	**Avocat**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b
2019	**7813**	**Tomate**	-	-	-	-	-	50	-	/	-	**PPNA**	50	-	**PPNA**	4	b
2019	**7814**	**Champignon**	+M	+M	+1/2	+M	+	90	+1/2	+	+	**PA**	90	+	**PA**	4	b
2019	**7816**	**Radis**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b
2019	**7818**	**Chou-fleur**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b
2019	**8029**	**Poireaux**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	b
2019	**8030**	**Tomate**	+p	+p	+p	+M	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	4	b
2019	**8031**	**Courgettes en rondelles**	+M	+1/2	+1/2	+m	+	50	+p	+	+	**PA**	50	+	**PA**	4	b
2019	**8032**	**Persil**	+m	+m	+m	+m	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	4	b
2007	**1520**	**Carottes en rondelles**	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**	-	/	**ND**	4	c
2007	**1521**	**Epinards hachés**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2007	**1523**	**Courgettes en rondelles**	+	+	+	+	+	65	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	c
2007	**1737**	**Poêlée méridionale**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	c
2007	1767	Oignons émincés	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2007	1768	Carottes en rondelles	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2007	1774	Haricots beurre	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2007	1775	Navets en cube	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2007	1931	Julienne de légumes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2007	1932	Poêlée Champêtre	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	4	c
2007	2085	Julienne de légumes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2007	2087	Tomate en dés	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				4	c
2019	**7652**	**Betterave en cubes**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-			4	c
2019	**7653**	**Chou blanc émincé**	+p	+M	+p	+M	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	4	c
2019	**7654**	**Carottes râpées**	+1/2	+1/2	+m	+M	+	80	+p	+	+	**PA**	80	+	**PA**	4	c
2019	**7655**	**Mélange crudités émincés**	+M	+M	+M	+m	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	4	c
2019	**7656**	**Potimarron en cubes**	+M	+M	+m	+1/2	+	60	+p	+	+	**PA**	60	+	**PA**	4	c
2019	**7657**	**Spaghettis de courgettes**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	c
2019	**7815**	**Courgettes en rondelles**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	4	c
2019	**7817**	**Poêlée de champignons oignon/persil/ail**	+M	+M	+M	+M	+	70	+M	+	+	**PA**	70	+	**PA**	4	c

OVOPRODUITS																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	1350	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	1351	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	35	-	/	-	**PPNA**				5	a
2007	1352	Coule d'œuf crue	+(NC)	-	-	-	-	50	-	/	-	**PPNA**				5	a
2007	1353	Coule d'œuf crue	+(NC)	-	+(*Citrobacter braakii*)	-	-	50	-	/	-	**PPNA**				5	a
2007	1354	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	50	-	/	-	**PPNA**				5	a
2007	1474	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	32	-	/	-	**PPNA**				5	a
2007	1475	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	60	+	+	+	**PD**	+	+	**PD**	5	a
2007	1476	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	45	-	/	-	**PPNA**				5	a
2007	1477	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	31	-	/	-	**PPNA**				5	a
2007	1478	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	1479	Coule d'œuf crue	-	-	+	+	+	57	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	1480	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	1779	Coule d'œuf crue	+	-	+	+	+	75	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	1780	Coule d'œuf crue	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	1781	Coule d'œuf crue	+	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	1782	Coule d'œuf crue	+	-	+	-	+	75	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	2097	Coule d'œuf crue	+(*Citrobacter youngae*)	-	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2098	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2099	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2100	Coule d'œuf crue	-	-	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2101	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2102	Coule d'œuf crue	-	-	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2103	Coule d'œuf crue	-	-	+	-	+	-	/	/	-	**ND**				5	a
2007	2104	Coule d'œuf crue	+(*Citrobacter freundii*)	-	+(*Citrobacter braakii*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2105	Coule d'œuf crue	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	**2183**	**Coule d'œuf crue**	+	-	+	-	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	**2184**	**Coule d'œuf crue**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	2185	Coule d'œuf crue	-	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	2186	Coule d'œuf crue	-	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	**2232**	**Coule d'œuf crue**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2007	**2234**	**Coule d'œuf crue**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	a
2009	343	Coule d'œuf crue	+	+	+	+	+	80	+	+	+	**PA**				5	a
2009	344	Coule d'œuf crue N°6	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2009	345	Coule d'œuf crue N°7	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

OVOPRODUITS																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*- stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2009	346	Coule d'œuf crue	-	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	a
2009	347	Jaune d'œuf non pasteurisé N°1	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	a
2009	348	Jaune d'œuf non pasteurisé N°4	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	a
2009	349	Jaune d'œuf non pasteurisé N°5	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	a
2009	369	Coule d'œuf crue N°14	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2009	370	Coule d'œuf crue N°1	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2009	371	Coule d'œuf crue N°22	-	-	-	-	-	30	-	/	-	**PPNA**				5	a
2009	372	Coule d'œuf crue N°3	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	a
2007	1365	Mayonnaise	-	-	-	-	-	60	-	/	-	**PPNA**				5	b
2007	1366	Mayonnaise	+(NC)	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	b
2007	1367	Mayonnaise	-	-	-	-	-	32	-	/	-	**PPNA**				5	b
2007	1368	Mayonnaise	+(*Proteus mirabilis*)	-	-	-	-	35	-	/	-	**NA**				5	b
2007	1369	Mayonnaise	-	-	+(*Citrobacter braakii*)	-	-	40	-	/	-	**NA**				5	b
2007	1481	Mayonnaise	-	-	-	-	-	33	-	/	-	**NA**				5	b
2007	1482	Mayonnaise	-	-	-	-	-	70	+	+	+	**PD**	+	+	**PD**	5	b
2007	1483	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	b
2007	1484	Mayonnaise	-	+	+	+	+	62	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	1485	Mayonnaise	-	-	+(*Citrobacter braakii*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	b
2007	1486	Mayonnaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	b
2007	1487	Mayonnaise	-	-	+(*Citrobacter freubdii*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	b
2007	**1731**	**Mayonnaise**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	**1732**	**Mayonnaise**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	**1733**	**Mayonnaise**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	1783	Mayonnaise	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	1784	Mayonnaise	-	-	-	-	-	40	- (colonies vertes)	/	-	**PPNA**				5	b
2007	**2187**	**Mayonnaise**	+	-	+	-	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	**2188**	**Mayonnaise**	+	-	+	-	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	**2189**	**Mayonnaise**	+	-	+	-	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	2190	Mayonnaise	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2007	2191	Mayonnaise	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	b
2009	361	Mayonnaise	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	b
2009	362	Mayonnaise	-	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	b
2007	1360	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c
2007	1361	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c
2007	1362	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c
2007	1363	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c

OVOPRODUITS																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	1364	Crème anglaise	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c
2007	**1532**	**Flan**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**1533**	**Crème anglaise**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**1535**	**Crème anglaise fine vanille**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c
2007	**2012**	**Poudre de jaune d'œuf**	+	+	+	+	+	65	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**2013**	**Poudre de jaune d'œuf**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**2014**	**Flan**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**2015**	**Flan**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**2230**	**Flan**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**2231**	**Crème anglaise**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2007	**2233**	**Flan**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	5	c
2009	**816**	**Pâtes fraîches fettuccini**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	c
2009	**817**	**Jaune d'œuf en poudre**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	c
2009	**818**	**Poudre d'œuf entier**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	c
2009	**819**	**Poudre de blanc d'œuf**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				5	c
2009	919	Œufs au lait	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c
2009	920	Crème aux œufs	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c
2009	921	Crème caramel	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				5	c

PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	**Méthode de référence ISO 6579♦**					**Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées**					**SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C**		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	1302	Saucisson pour chien	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1303	Bouchées tendres pour chien	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1304	Viande fraiche pour animaux	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1305	Croquettes au bœuf pour chien	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1306	Pâté au bœuf pour chien	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1307	Viande crue pour animaux	+/-(rouge: *Hafnia alvei)*	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1488	Croquettes pour chien	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1489	Croquettes pour chien	-	-	-	-	-	90*	-	/	-	**PPNA**				6	a
2007	1490	Croquettes pour chien	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1491	Croquettes pour chien	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1492	Croquettes pour chien		-	+	-	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1493	Croquettes pour chien		-	+(*Citrobacter freubndii*)	-	-	-	/	/	-	**NA**		-	**NA**	6	a
2007	**1517**	**Croquettes pour chat**	+	+	+	+	+	60	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	**1518**	**Croquettes pour chien**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	**1519**	**Graines pour oiseaux**	-	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1578	Croquettes huile de poisson	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1579	Croquettes huile de poisson	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1580	Croquettes pour chien	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1581	Croquettes pour chien	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2007	1582	Croquettes pour chien	+	+	+	+	+	50	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1583	Croquettes huile de poisson	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1584	Croquettes huile de poisson	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	1585	Croquettes huile de poisson	+ (*Citrobacter youngae*)	-	-	-	-	40	-	/	-	**PPNA**				6	a
2007	**1742**	**Viande crue pour animaux**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	**1974**	**Viande crue pour animaux**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2007	**1975**	**Viande crue pour animaux**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	6	a
2009	803	Croquettes pour chien 317065	-	-	-	-	-	30	-	/	-	**PPNA**				6	a
2009	804	Croquettes 3017067	-	-	-	-	-	30	-	/	-	**NA**				6	a
2009	809	Croquettes pour chien 205469	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a
2009	**854**	**Saucisson pour chien(volaille)**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				6	a
2009	**855**	**Saucisson pour chien (volaille et légumes))**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				6	a
2009	**856**	**Bouchées mitonnées**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				6	a
2009	**857**	**Aliment pour chat**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				6	a
2009	**953**	**Aliment complet frais pour chien**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				6	a
2009	955	Aliment complet pour lapin	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	a

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	**1516**	**Aliment complet pour vaches laitières**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	**1741**	**Aliment complet pour bovins**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	b
2007	**1890**	**Aliments complets pour porc**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	b
2007	**1891**	**Aliments complets pour porc**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	b
2007	2202	Granulés pour chevaux	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	2203	Granulés pour chevaux	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	2204	Aliments pour porcs	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	2205	Aliments pour porcs	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	2206	Aliments pour vaches	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	2207	Aliments pour vaches	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	2208	Aliments pour vaches laitières	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2007	2209	Aliments pour vaches laitières	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	b
2019	**7549**	**Tourteaux d'huile de colza**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7550**	**Tourteaux de tournesol**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7551**	**Tourteaux de soja**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7552**	**Farine pondeuse**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7553**	**Farine croissance**	+m	+1/2	+M	+M	+	90	+M	+	+	**PA**	90	+	**PA**	6	b
2019	**7554**	**Miette poulet croissance**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7555**	**Farine traitée pondeuse**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7969**	**Aliment ruminant**	+M	+M	+1/2	+1/2	+	35	+p	+	+	**PA**	35	+	**PA**	6	b
2019	**7970**	**Aliment porc**	+p	+p	+p	+p	+	35	+p	+	+	**PA**	35	+	**PA**	6	b
2019	**7971**	**Aliment porc**	-	st	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7972**	**Aliment porc**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	6	b
2019	**7973**	**Flocon maïs**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	6	b
2019	**7974**	**Tourteaux de colza**	+p	+p	+M	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	6	b
2019	**7975**	**Tourteaux de colza**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	6	b
2019	**7976**	**Tourteaux de soja**	+1/2	+m	+M	+m	+	90	+m	+	+	**PA**	90	+	**PA**	6	b
2007	1777	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	1778	Protéines déshydratées de volaille	+(*Citrobacter braakii*)	-	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2007	1898	Farine de viande bio	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2007	1899	Farine de destruction	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2007	1900	Farine de viande Pet food	+	+	+	+	+	-	/	/	-	**ND**	-	/	**ND**	6	c
2007	1901	Farine de viande Pet food	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2007	**2050**	**Farine pour porc**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	**2051**	**Farine pour porc**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	2141	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	2142	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	2143	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2007	2144	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	80	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c

PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE																		
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	2145	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	2146	Protéines déshydratées de volaille	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2007	2147	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	2148	Protéines déshydratées de volaille	+	+	+	+	+	68	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	6	c
2007	2210	Farine pour veaux	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2007	2211	Farine pour veaux	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	373	Produit d'alimentation animale 309830	-	-	-	-	-	45	-	/	-	**PPNA**				6	c
2009	374	Produit d'alimentation animale 309829	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				6	c
2009	375	Produit d'alimentation animale 308559	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	802	Farine de volaille 197429	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	806	Creton de porc 212432	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	807	Protéines déshydratées de volaille 228592	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				6	c
2009	808	Protéines déshydratées de volaille 199333	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	810	Volaille (viande et sous-produits)228820	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	811	Hémoglobine de porc 311073	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	923	Poudre alimentation animale 295924	+	+	+/-ni/	+/-	+	90	+	+	+	**PA**				6	c
2009	924	Farine de viande pet food 13899	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c
2009	925	Poudre de volaille 309829	+	+	+	+	+	80	+	+	+	**PA**				6	c
2009	926	Poudre de volaille 309830	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				6	c

ECHANTILLONS DE l'ENVIRONNEMENT																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	1308	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	a
2007	1309	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	a
2007	1310	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	a
2007	1435	Poussières local maintenance laiterie	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	a
2007	1567	Boue proche pont à bascule	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	a
2007	1568	Flaque d'eau poste vrac	-	-	-	-	-	35	-	/	-	**PPNA**				7	a
2007	1572	Eau résiduaire stagnante	+	-	+	-	+	62	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	a
2007	1573	Poudre au sol tank cru	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	a
2007	**1825**	**Poussière local maintenance**	+	-	+	+	+	80	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	a
2007	**1826**	**Poussière poste vrac extérieur**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	a
2007	**1829**	**Boues proche pont bascule**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	7	a
2007	**1832**	**Mélange fiente et poudre au sol tank cru**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	7	a
2007	**1838**	**Eau résiduaire stagnante**	+	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**		+	**PA**	7	a
2007	**1972**	**Eau de siphon**	+	+	+	+	+	80	+	+	+	**PA**		+	**PA**	7	a
2007	1973	Eau de siphon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	a
2009	805	Eau éponge essorée atelier conditionnement eouf	-	-	-	-	-	40	-	/	-	**PPNA**				7	a
2009	**830**	**Eau de siphon**	+/-	+	+/-	+/-	+	85	+	+	+	**PA**				7	a
2009	**957**	**Eau de siphon atelier**	+	+	+	+	+	80	+	+	+	**PA**				7	a
2009	**958**	**Eau de siphon**	+	+	+	+	+	75	+	+	+	**PA**				7	a
2009	**959**	**Eau de siphon laverie**	+	+	+	+	+	45	+	+	+	**PA**				7	a
2007	**1836**	**Eau poste vrac**	+	-	+	-	+	70	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	b
2007	2094	Eau de process	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	b
2007	2095	Eau de process	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	b
2007	2096	Eau de process	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	b
2009	**826**	**Eau de rinçage atelier jambon**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				7	b
2009	**827**	**Eau de rinçage conditionnement œuf**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				7	b
2019	**7658**	**Eau de process (environnement laitier)**	+M	+M	+M	+M	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	7	b
2019	**7659**	**Eau de process (environnement laitier)**	+M	+M	+M	+M	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	7	b
2019	**7660**	**Eau de process (environnement veau)**	+p	+p	+p	+p	+	80	+p	+	+	**PA**	80	+	**PA**	7	b
2019	**7661**	**Eau de process (environnement volaille)**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	**7819**	**Eau de process Thon**	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	**8033**	**Eau de process (environnement laitier)**	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	**8034**	**Eau de process (environnement laitier)**	+p	+p	+p	+p	+	90	+p	+	+	**PA**	90	+	**PA**	7	b
2019	8121	Eau de process (fabrication madeleine)	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	8122	Eau de process (environnement produit de la mer)	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	8123	Eau de process (environnement produit de la mer)	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	8124	Eau de process (environnement veau)	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

ECHANTILLONS DE l'ENVIRONNEMENT																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	**Méthode de référence ISO 6579♦**					**Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées**					**SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C**		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2019	8125	Eau de process (environnement produit de la mer)	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	8126	Eau de process (fabrication pâte à tartiner)	st	st	st	st	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2019	8127	Eau de process (veggie)	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**	-	/	NA	7	b
2007	1311	Chiffonnette plan de travail atelier plats cuisinés	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1312	Chiffonnette bac de fabrication atelier plats cuisinés	+/- (*Morganella morganii*)	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1313	Chiffonnette bac broyage légumes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1314	Chiffonnette paillasse broyage légumes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1345	Chiffonnette vide sac -Atelier céréales	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1346	Chiffonnette tamis-Atelier céréales	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1347	Chiffonnette ensacheuse-Atelier céréales	-	-	-	+(*Citrobacter youngae*)	-	35	-	/	-	**PPNA**				7	c
2007	1348	Chiffonnette grille fosse-Atelier céréales	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1349	Chiffonnette pied élévateur-Atelier céréales	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1432	Paroi tank extérieur laiterie	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1433	Paroi vrac extérieur laiterie	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**		-	**NA**	7	c
2007	1434	Sol magasin laiterie	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**		-	**NA**	7	c
2007	1566	Chiffonnette masse étalon	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1569	Chiffonnette retourneur palettes	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1570	Dessous convoyeur magasin	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1571	Rebord fenêtre magasin	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1574	Toiture toit 1	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1575	Toiture toit 2	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	1576	Toiture lags	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1577	Rambarde sécurité toit	+	-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1639**	**Chiffonnette**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1640**	**Chiffonnette**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1645**	**Chiffonnette début de ligne**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1646**	**Chiffonnette fin de ligne**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1827**	**Toiture lags**	+	+(1col)	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1833**	**Chiffonnette retourneur palettes**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1834**	**Chiffonnette dessous convoyeur magasin**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1835**	**Chiffonnette flaque d'eau poste vrac**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1962**	**Chiffonnette étagère poudre épices**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	1963	Chiffonnette étagère salle arômes épices	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1964	Chiffonnette étagère chambre froide matière première	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	**1965**	**Chiffonnette étagère chambre froide produits de la mer**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1966**	**Chiffonnette table préparation**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c

ECHANTILLONS DE l'ENVIRONNEMENT																	
Date d'analyse	N°Ech.	Produit	Méthode de référence ISO 6579♦					Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST détection Flacons prêts à couler ou Boites précoulées					SESAME *Salmonella*-stockage 72h à 5°C ± 3°C		Concor-dance	Catégorie	Type
			Colonies suspectes				Résultat	SESAME *Salmonella détection*	COMPASS *Salmonella* Agar		Résultat final	Concor-dance					
			RVS		MKTTn												
			XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)	XLD	Rambach ou COMPASS *Salmonella* (2019)		Diamètre de migration en mm	Colonies suspectes	Confirmation			SESAME *Salmonella* détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella* Agar			
2007	**1967**	**Chiffonnette ligne préparation pâte**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	1969	Chiffonnette mur local poubelle	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	1970	Chiffonnette sol local poubelle	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	**1971**	**Chiffonnette poubelle déchets industriels**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**	+	+	**PA**	7	c
2007	2061	Chiffonnette atelier table de pesée	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	2062	Chiffonnette atelier table de préparation	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	2063	Chiffonnette atelier Tapis de fabrication	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	2091	Chiffonnette ligne préparation pâte	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	2092	Chiffonnette prélèvement tapis ligne	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2007	2093	Chiffonnette plateau balance	-	-	-	-	-	-	/	/	-	**NA**				7	c
2009	**828**	**Chiffonnette N°8 atelier conditionnement œuf**	+	+/-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				7	c
2009	**829**	**Chiffonnette N°9 atelier conditionnement œuf**	-	+/-	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				7	c
2009	858	Chiffonnette PL3-1	-	-	+/-	-	-	70	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	859	Chiffonnette PL4-1	-	+	-	-	-	70	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	860	Chiffonnette déjaboteuse1-	-	-	-	-	-	65	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	861	Chiffonnette PL2	-	-	-	-	-	70	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	862	Chiffonnette PL1-1	+ni/+	-	+/-	+/-	+	90	+	+	+	**PA**				7	c
2009	863	Chiffonnette PL4	-	-	+ni/-	-	-	55	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	864	Chiffonnette PL1-2	-	-	-	-	-	85	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	865	Tapis éviscération -1	+ni/-	-	-	-	-	65	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	866	Tapis éviscération -2	-	-	-	-	-	70	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	867	Chiffonnette P2-2	-	-	-	-	-	90	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	868	Chiffonnette PL3-2	-	-	-	+/-	-	70	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	869	Camion vif -1	-	-	-	-	-	50	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	870	Camion vif -2	-	-	-	-	-	45	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	871	Camion vif -3	-	-	+(*Citrobacter youngae*)	-	-	40	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	872	Camion vif -4	-	-	-	-	-	35	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	873	Tapis cous -1	-	-	-	-	-	50	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	874	Laveuse externe-1	-	-	-	-	-	80	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	875	Laveuse externe-2	-	-	-	-	-	70	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	876	Tapis cous -2	-	-	-	-	-	65	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	877	Déjaboteuse 2	-	-	-	-	-	60	-	/	-	**PPNA**				7	c
2009	**960**	**Chiffonnette table préparation froide découpe**	+	+	+	+	+	90	+	+	+	**PA**				7	c
2009	**961**	**Chiffonnette préparation chaude table cuisson**	+	+	+	+	+	80	+	+	+	**PA**				7	c
2009	**962**	**Chiffonnette étagère laverie**	+	+	+	+	+	60	+	+	+	**PA**				7	c

Annexe 5 - Limite de détection relative : résultats bruts

Matrice : Piémontaise
Souche : *Salmonella* Agona Ad2281
Seeding 48h at 3°C±2°C Flore aérobie mésophile : 8,0.10⁴ UFC/g

Ech N°	Niveau	Taux d'inoculation (ufc/éch)	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative: SESAME *Salmonella* TEST				
			RVS		MKTTn		Résultat final	Résultats positifs/ Total	SESAME *Salmonella* Détection (diamètre de migration en mm)	COMPASS *Salmonella*		Résultat final	Résultats positifs/ Total
			XLD	COMPASS *Salmonella*	XLD	COMPASS *Salmonella*				Colonies suspectes	Tests ISO 6579-1		
7487	0	0	-	-	-	-	-	0/5	-	/	/	-	0/5
7488			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7489			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7490			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7491			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7557	1	0,8	-	-	-	-	-	7/20	-	/	/	-	7/20
7558			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7559			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7560			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7561			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7562			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7563			+m	+1/2	+M	+M	+		50	+p	+	+	
7564			+m	+1/2	+M	+M	+		65	+p	+	+	
7565			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7566			+M	+M	+M	+M	+		65	+p	+	+	
7567			+1/2	+M	+M	+M	+		90	+p	+	+	
7568			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7569			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7570			+m	+M	+M	+M	+		90	+p	+	+	
7571			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7572			+m	+1/2	+M	+M	+		90	+p	+	+	
7573			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7574			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7575			+M	+M	+M	+M	+		60	+p	+	+	
7576			-	-	-	-	-		-	/	/	-	
7577	2	3,2	+M	+M	+M	+M	+	5/5	90	+p	+	+	5/5
7578			+1/2	+1/2	+M	+M	+		75	+p	+	+	
7579			+m	+1/2	+M	+M	+		90	+p	+	+	
7580			+M	+M	+M	+M	+		90	+p	+	+	
7581			+M	+1/2	+M	+M	+		75	+p	+	+	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

Matrice : Steak haché
Souche : *Salmonella* Infantis 14 Flore aérobie mésophile:2,0.10⁴/g

Niveau	Taux d'inoculation (ufc/25g)	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative : SESAME *Salmonella* TEST				
		Colonies suspectes				Résultat	Positifs/ Total	SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre mm)	COMPASS® *Salmonella* Agar		Résultat final	Positifs/ Total
		RVS		MKTTn					Colonies suspectes	Confirmation		
		XLD	Rambach	XLD	Rambach							
0	/	-	-	-	-	-	0/6	35	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		55	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
1	0,15	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		50	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
2	0,3	+	+	+	+	+	2/6	90	+	+	+	2/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		35	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		35	/	/	-	
3	0,6	-	-	-	-	-	2/6	-	/	/	-	2/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
4	1,5	+	+	+	+	+	6/6	90	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
5	2,6	-	-	-	-	-	5/6	35	/	/	-	5/6
		+	+	+	+	+		40	+	+	+	
		+	+	+	+	+		50	+	+	+	
		+	+	+	+	+		70	+	+	+	
		+	+	+	+	+		45	+	+	+	
		+	+	+	+	+		50	+	+	+	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

Matrice : Lait cru
***Souche : Salmonella* Typhimurium 305** Flore aérobie mésophile:8,0.10³/g

Niveau	Taux d'inoculation (ufc/25g)	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative: SESAME *Salmonella* TEST				
		Colonies suspectes				Résultat	Positifs/ Total	SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre mm)	COMPASS® *Salmonella* Agar		Résultat final	Positifs/ Total
		RVS		MKTTn					Colonies suspectes	Confirmation		
		XLD	Rambach	XLD	Rambach							
0	/	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
1	0,1	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		35	-	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
2	0,2	-	-	-	-	-	2/6	35	/	/	-	2/6
		+	+	+	+	+		80	+	+	+	
		-	-	-	-	-		25	-	/	-	
		+	+	+	+	+		80	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
3	0,4	-	-	-	-	-	1/6	-	/	/	-	1/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		80	+	+	+	
		-	-	-	-	-		25	-	/	-	
		-	-	-	-	-		27	-	/	-	
4	0,9	+	+	+	+	+	5/6	75	+	+	+	5/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		76	+	+	+	
		+	+	+	+	+		80	+	+	+	
		+	+	+	+	+		80	+	+	+	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
5	1,8	+	+	+	+	+	4/6	65	+	+	+	4/6
		+	+	+	+	+		75	+	+	+	
		+	+	+	+	+		67	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		70	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
6	3	+	+	+	+	+	6/6	90	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

Matrice : Coule d'œuf
Souche : *Salmonella* Enteridis 2532

Flore aérobie mésophile:40/g

Niveau	Taux d'inoculation (ufc/25g)	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative: SESAME *Salmonella* TEST				
		Colonies suspectes				Résultat	Positifs/ Total	SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre mm)	COMPASS® *Salmonella* Agar		Résultat final	Positifs/ Total
		RVS		MKTTn					Colonies suspectes	Confirmation		
		XLD	Rambach	XLD	Rambach							
0	/	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
1	0,6	+	+	+	+	+	4/6	90	+	+	+	3/6
		+	+	-	-	+		90	+	+	+	
		+	+	-	-	+		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
2	1,2					-	4/6	-	/	/	-	4/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
3	2,4	+	+	+	+	+	6/6	90	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
4	6,1	+	+	+	+	+	6/6	90	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

Matrice : Filet de cabillaud

Souche : *Samonella* SaintPaul F31 657 Flore aérobie mésophile4,5.10^{5}:/ g

Niveau	Taux d'inoculation (ufc/25g)	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative: SESAME *Salmonella* TEST				
		Colonies suspectes				Résultat	Positifs/ Total	SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre mm)	COMPASS® *Salmonella* Agar		Résultat final	Positifs/ Total
		RVS		MKTTn					Colonies suspectes	Confirmation		
		XLD	Rambach	XLD	Rambach							
0	/	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		40	-	/	-	
1	0,25	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
2	0,5	-	-	-	-	-	3/6	-	/	/	-	3/6
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
3	1	+	+	+	+	+	3/6	85	+	+	+	3/6
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
4	2,5	+	+	+	+	+	6/6	85	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	
		+	+	+	+	+		85	+	+	+	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

Boulettes pour chat
Souche : *Salmonella* Agona A00V0038

Flore aérobie mésophile:<10/g

Niveau	Taux d'inoculation (ufc/25g)	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative: SESAME *Salmonella* TEST				
		Colonies suspectes				Résultat	Positifs/ Total	SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre mm)	COMPASS® *Salmonella* Agar		Résultat final	Positifs/ Total
		RVS		MKTTn					Colonies suspectes	Confirmation		
		XLD	Rambach	XLD	Rambach							
0	/	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
1	0,2	-	-	-	-	-	1/6	-	/	/	-	1/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
2	0,4	-	-	-	-	-	2/6	-	/	/	-	2/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
3	0,7	-	-	-	-	-	2/6	-	/	/	-	2/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
4	1,8	+	+	+	+	+	6/6	90	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
5	1,2	-	-	-	-	-	2/6	-	/	/	-	2/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
6	1,7	+	+	+	+	+	5/6	90	+	+	+	5/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

Matrice : Eau de process
Souche : *Salmonella* Derby A00E084

Flore aérobie mésophile:2,0.10²/g

Niveau	Taux d'inoculation (ufc/25g)	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative: SESAME *Salmonella* TEST				
		Colonies suspectes				Résultat	Positifs/ Total	SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre mm)	Compass® *Salmonella* Agar		Résultat final	Positifs/ Total
		RVS		MKTTn					Colonies suspectes	Confirmation		
		XLD	Rambach	XLD	Rambach							
0	/	-	-	-	-	-	0/6	-	/	/	-	0/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
1	0,3	+	+	+	+	+	2/6	90	+	+	+	2/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
2	0,7	+	+	+	+	+	4/6	90	+	+	+	4/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
3	1,3	-	-	-	-	-	4/6	-	/	/	-	4/6
		-	-	-	-	-		-	/	/	-	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
4	3,4	+	+	+	+	+	6/6	90	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
5	6,7	+	+	+	+	+	6/6	90	+	+	+	6/6
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	
		+	+	+	+	+		90	+	+	+	

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation

Annexe 6 - Inclusivité et exclusivité : résultats bruts

INCLUSIVITE (Validation initiale, 2007)						
Souche		Référence	Origine	Taux d'inoculation UFC/225ml	SESAME *Salmonella* TEST	
					SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS® *Salmonella* Agar
1	*Salmonella* Agona	A00V038	Alimentation animale	59	90	Magenta
2	*Salmonella* Anatum	A00E007	Poussières laiterie	46	90	Magenta
3	*Salmonella* Binza	adria 27	Elevage	41	90	Magenta
4	*Salmonella* Bovis morbificans	adria 132	Poitrine fumée crue	50	90	Magenta
5	*Salmonella* Bovis morbificans	adria 6629	Chipolatas	34	90	Magenta
6	*Salmonella* Brandenburg	adria 499	Saucisse de Toulouse	48	90	Magenta
7	*Salmonella* Branderup	adria 111	VSM de porc	50	90	Magenta
8	*Salmonella* Bredeney	adria 464	Pâté de tête	60	90	Magenta
9	*Salmonella* Bredeney	adria 141	Crépinette	52	90	Magenta
10	*Salmonella* Brando	adria 569	Chair à saucisse	44	90	Magenta
11	*Salmonella* Cremieu	Ad 230	Lièvre	40	90	Magenta
12	*Salmonella diarizoane*	Ad 595	Fromage	50	50	Magenta
13	*Salmonella* Derby	adria 374	Chipolatas	29	90	Magenta
14	*Salmonella* Duisberg	adria 42	Elevage	31	90	Magenta
15	*Salmonella* Dublin	Ad 530	Steak haché	41	70	Crème
16	*Salmonella* Dublin	Ad 531	Fromage au lait cru	36	90	Crème
17	*Salmonella* Dublin	adria 40	Aliment	32	90	Crème
18	*Salmonella* Dublin	Ad 528	Pâte à galettes	56	90	Magenta
19	*Salmonella* Dublin	Ad 529	Hampe de bœuf	33	65	Crème
20	*Salmonella* Enteritidis	adria 657	Coule d'œuf	49	90	Magenta
21	*Salmonella* Enteritidis	adria 2532	Jambon cuit	45	90	Magenta
22	*Salmonella* Hadar	35	Volaille	55	90	Magenta
23	*Salmonella* Hadar	adria 24871	Blanc de poulet	41	90	Magenta
24	*Salmonella* Heidelberg	adria 285	Farce de tomate	54	90	Magenta
25	*Salmonella* Heidelberg	adria 24876	Blanc de poulet	9	90	Magenta
26	*Salmonella* Indiana	adria 2	Farine de poisson	7	90	Magenta
27	*Salmonella* Infantis	adria 14	Coule d'œuf	24	90	Magenta
28	*Salmonella* Infantis	adria 401B	Lait cru	38	90	Magenta
29	*Salmonella* Kottbus	1	Volaille	64	90	Magenta
30	*Salmonella* Livingstone	F104	Alimentation animale	16	90	Magenta
31	*Salmonella* London	adria 326	Epaule cuite	18	90	Magenta
32	*Salmonella* Manhattan	adria 900	Poussière de laiterie	16	90	Magenta
33	*Salmonella* Mbandaka	adria 81	Coule d'œuf	6	90	Magenta
34	*Salmonella* Newport	adria 540	Saucisse de Toulouse	12	90	Magenta

INCLUSIVITE (Validation initiale, 2007)						
Souche		Référence	Origine	Taux d'inoculation UFC/225ml	SESAME *Salmonella* TEST	
					SESAME *Salmonella* Détection (Diamètre de migration en mm)	COMPASS® *Salmonella* Agar
35	*Salmonella* Newport	adria 586	Carcasse de bœuf	18	90	Magenta
36	*Salmonella* Panama	adria 8	Steak haché	20	90	Magenta
37	*Salmonella* Panama	adria 882	Chipolatas aux herbes	9	90	Magenta
38	*Salmonella* Paratyphi A	ATCC 9150		24	45	Magenta
39	*Salmonella* Paratyphi B	Ad 301	Humaine	50	90	Magenta
40	*Salmonella* Paratyphi C	ATCC 13428		65	90	Magenta
41	*Salmonella* Regent	adria 328	Canard	26	90	Magenta
42	*Salmonella* Seftenberg	1	Produit alimentaire	30	90	Magenta
43	*Salmonella* Saintpaul	631	Volaille	56	75	Magenta
44	*Salmonella* Tennessee	A00E006	Poussières laiterie	54	90	Magenta
45	*Salmonella* Thompson	AER 301	Volaille	36	90	Magenta
46	*Salmonella* Typhi	Ad 302	Humaine	60	90	Magenta
47	*Salmonella* Typhimurium	adria 206	Coule d'œuf pasteurisée	62	90	Magenta
48	*Salmonella* Typhimurium	adria 305	Paella	35	90	Magenta
49	*Salmonella* Typhimurium	adria 528	Saumure	57	90	Magenta
50	*Salmonella* Virchow	F276	Curry	62	90	Magenta
51	*Salmonella* Worthington	adria 3506	Terrine de pâté	39	90	Magenta
52	*Salmonella salamae*	Ad592	Viande de Kangourou	37	90	Magenta
53	*Salmonella salamae*	Ad593	Graines	45	90	Magenta
54	*Salmonella arizonae* 51:z4,z23	CIP 5523	/	49	90	Magenta
55	*Salmonella diarizonae S.IIIb 38:lv:z53*	Ad 451	Lait de brebis	46	90	Magenta
56	*Salmonella diarizonae S.IIIb 47:lv:z53*	Ad 478	Clams	66	70	Magenta
57	*Salmonella diarizonae S.IIIb 38:lv:z35*	Ad594	Cuisse de grenouille	38	65	Magenta
58	*Salmonella diarizonae S.IIIb 61:i:z53*	Ad595	Fromage	57	60	Magenta
59	*Salmonella houtanae*	Ad596	Produit laitier	45	90	Magenta
60	*Salmonella houtanae*	Ad597	Poisson cuisiné	42	90	Crème
61	*Salmonella bongori*	Ad597	Environnement	29	90	Crème à magenta pâle
62	*Salmonella indica*	Ad600	Environnement	18	90	Magenta

INCLUSIVITE (Etude d'extension, 2009)							
Souche		**Origine**	**Taux d'inoculation** (ufc/225ml)	**SESAME *Salmonella* Détection**		**Confirmation sur COMPASS® *Salmonella* Agar**	
				Boîtes Pré-coulées (diamètre de migration en mm)	Flacons PAE (diamètre de migration en mm)	Boîtes Pré-coulées	Flacons PAE
1	*Salmonella* Blockley Ad923	Environnement volaille	52	+(90)	+(90)	+	+
2	*Salmonella* Cerro Ad689	Protéine déshydratée de volaille	64	+(90)	+(90)	+	+
3	*Salmonella* Gallinarum Ad300	Environnement volaille	12	-(pousse + en SESAME *Salmonella* Enrichissement)	-(pousse + en SESAME *Salmonella* Enrichissement)	/	/
4	*Salmonella* Havana Ad930	Environnement volaille	40	+(90)	+(90)	+	+
5	*Salmonella* Kedougou ad929	Environnement bovin	31	+(90)	+(90)	+	+
6	*Salmonella* Lagos Adria 173	Chipolatas	53	+(90)	+(90)	+	+
7	*Salmonella* Lille Adria 37	Produit alimentaire	26	+(90)	+(75)	+	+
8	*Salmonella* Montevideo Ad912	Lait cru	29	+(90)	+(90)	+	+
9	*Salmonella* Give Adria 436	Steak haché	43	+(90)	+(90)	+	+
10	*Salmonella* Napoli Ad928	Clinique (bovin)	59	+(90)	+(70)	+	+
11	*Salmonella* Regent Adria 328	Canard	31	+(90)	+(90)	+	+
12	*Salmonella* Rissen Adria 39	Aliment	86	+(60)	+(80)	+	+
13	*Salmonella* Sternshanze Ad500	Aliment	53	+(90)	+(30)	+	+
14	*Salmonella* Veneziana Adria 233	Produit alimentaire	35	+(90)	+(90)	+	+
15	*Salmonella* Essen Adria 58	Volaille	58	+(90)	+(90)	+	+
16	*Salmonella* Falkensee Adria 693	Chair à saucisse	45	+(90)	+(90)	+	+
17	*Salmonella* Landau Ad 499	Aliment	24	+(90)	+(40)	+	+
18	*Salmonella* Essen Adria 38	Volaille	62	+(90)	+(90)	+	+
19	*Salmonella* Infantis Adria 288	Viande crue de porc	62	+(90)	+(90)	+	+
20	*Salmonella* Orion Adria 27	Volaille	37	+(90)	+(50)	+	+

INCLUSIVITE (Etude de reconduction, 2011)							
N°	**Souche**	**Réfé-rence**	**Origine**	**Taux d'inoculation (UFC/225ml)**	**SESAME *Salmonella* Détection**	**Confirmation**	
						COMPASS *Salmonella* Agar	Latex
1	*Salmonella* Montevido	Ad 912	Produit laitier	6	+	+	+
2	*Salmonella* Typhimurium SI 1,4,[5],12:-:- (variant immobile)	Ad 1333	Tiramisu	10	-	/	/
3	*Salmonella* Typhimurium SI 1,4,[5],12:i:- (variant monophasique)	Ad 1334	Porc à la tahitienne	7	+	+	+
4	*Salmonella* Typhimurium SI 1,4,[5],12:-:1,2 (variant monophasique)	Ad 1335	Environnement volaille	3	+	+	+

Avec ajout de lait

INCLUSIVITE (Etude de reconduction, 2019)													
Souche			Référence	Origine	Taux d'inocu-lation ufc/ 225ml	SESAME *Salmonella* TEST		Reference method				Mobilité (observation microscopique)
						SESAME *Salmonella* Détection (diamètre)	COMPASS *Salmonella* Agar	RVS/ XLD	RVS/ COMPASS *Salmonella* Agar	MKTTn/ XLD	MKTTn/ COMPASS *Salmonella* Agar	
1	*Salmonella*	Abaetetuba	Ad2318	/	24	55	+					
2	*Salmonella*	Aberdeen	CIP 105618	/	23	55	+					
3	*Salmonella*	Abortusequi	Ad2321	/	5	-	/					
					13	-	/					
					13	-	/					
					31	-	/	+ H2S-	- petites blanches	+ H2S-	- petites blanches	-
4	*Salmonella*	Abortusovis	Ad2320	Fœtus d'ovin	31	-	/					
					16	-	/					
					16	-	/					
					135	-	/					
					135	-	/					
					21	30	-	+ H2S-	st	+ H2S-	st	-
5	*Salmonella*	Adelaïde	Ad2319	Environnement de volaille	53	90	grises					
6	*Salmonella*	*arizonae* 48:z4,z23:-	Ad1850	Environnement de volaille	32	60	+					
7	*Salmonella*	Agama	Ad2949	Production primaire	16	45	+					
8	*Salmonella*	Bardo	Adria569	Viande pour saucisse	24	60	+					
9	*Salmonella*	Bareilly	Ad1687	Environnement (industrie chocolat)	27	90	+					
10	*Salmonella*	Caracas	Ad2322	Epice	26	50	+					
11	*Salmonella*	Chester	CIP 103543	/	17	90	+					
12	*Salmonella*	Cubana	Ad2323	Environnement de poussière d'aliment	21	30	+					

INCLUSIVITE (Etude de reconduction, 2019)													
Souche			Référence	Origine	Taux d'inocu-lation ufc/ 225ml	SESAME *Salmonella* TEST		Reference method				Mobilité (observation microscopique)
						SESAME *Salmonella* Détection (diamètre)	COMPASS *Salmonella* Agar	RVS/ XLD	RVS/ COMPASS *Salmonella* Agar	MKTTn/ XLD	MKTTn/ COMPASS *Salmonella* Agar	
13	*Salmonella*	*diarizonae* 61:k:1,5,7	Ad1300	Lait de brebis cru	22	80	+					
14	*Salmonella*	Gaminara	Ad2324	Viande de sanglier	23	50	+					
15	*Salmonella*	Grumpensis	CIP105621	Produit carné	8	40	+					
16	*Salmonella*	*houtenae* *1,40:z4:z23:-*	Ad2682	Production primaire (volaille)	17	30	+					
17	*Salmonella*	Hvittingfoss	Ad2325	Aliments crus	21	90	+					
18	*Salmonella*	Javiana	Ad2326	Viande de dinde	28	90	+					
19	*Salmonella*	Luciana	CIP 105626	/	21	-	/					
					4	-	/					
					4	-	/					
					116	-	/					
					116	-	/					
					30	-	/	+ H2S-	mauve bleu	+ H2S-	mauve bleu	-
20	*Salmonella*	Kasenyi	Ad2921	Végétaux	13	45	+					
21	*Salmonella*	Kentucky	Ad1756	Echantillon de l'environnement (volaille)	30	90	+					
22	*Salmonella*	Llandoff	Ad2726	Alimentation animale	37	45	+					
23	*Salmonella*	Maracaibo	CIP 54143	/	21	60	+					
24	*Salmonella*	Meleagridis	505	Lait cru	34	60	+					
25	*Salmonella*	Michigan	Ad2327	Saucisson sec	22	90	+					
26	*Salmonella*	Mikawasima	Ad1811	Lait de brebis cru	29	90	+					
27	*Salmonella*	Minnesota	Ad2328	Aliment	24	90	+					
28	*Salmonella*	Missisipi	Ad2329	Perruche	72	50	+					
29	*Salmonella*	Muenchen	CIP 106178	/	12	50	+					
30	*Salmonella*	Ohio	Ad1482	Lait de vache cru	17	90	+					

INCLUSIVITE (Etude de reconduction, 2019)													Mobilité (observation microscopique)
Souche			Référence	Origine	Taux d'inocu-lation ufc/ 225ml	SESAME *Salmonella* TEST		Reference method					
						SESAME *Salmonella* Détection (diamètre)	COMPASS *Salmonella* Agar	RVS/ XLD	RVS/ COMPASS *Salmonella* Agar	MKTTn/ XLD	MKTTn/ COMPASS *Salmonella* Agar		
31	*Salmonella*	Ouakam	Ad1647	Composte	19	90	+						
32	*Salmonella*	Oranienburg	Ad1724	Céréales	18	90	+						
33	*Salmonella*	Pomona	CIP105630	/	30	70	+						
34	*Salmonella*	Poona	Ad2330	Aliment pour volaille	7	60	+						
35	*Salmonella*	Putten	Ad2331	Aliment pour poulet	38	90	+						
36	*Salmonella*	Rubislaw	Ad2332	Cartilage de requin	19	90	+						
37	*Salmonella*	Schwarzengrund	Ad2333	Environnement d'ovoproduits	17	90	+						
38	*Salmonella*	Stourbridge	Ad2297	Fromage au lait cru	16	90	+						
39	*Salmonella*	Urbana	Ad2334	Crevettes	26	90	+						
40	*Salmonella*	Stanley	Ad1688	Environnement (industrie chocolat)	17	-	/						
					32	65	+						
41	*Salmonella*	Wandsworth	Ad2335	Filet de mulet	19	45	+						
42	*Salmonella*	Waycross	CIP105634	/	26	50	+						
43	*Salmonella*	Weltevreden	Ad2336	Eau	32	90	+						

EXCLUSIVITE (Validation initiale, 2007)						
Souche		Référence	Origine	Taux d'inoculation UFC/ml	SESAME *Salmonella* TEST	
					SESAME *Salmonella* Détection	COMPASS® *Salmonella* Agar
1.	*Citrobacter diversus*	adria 140	Lait cru	$1,2.10^5$	-	Vert gris
2.	*Citrobacter freundii*	59	/	$8,3.10^4$	-	Turquoise pâle
3.	*Citrobacter freundii*	adria 175	VSM de canard	$1,3.10^5$	-	Crème
4.	*Citrobacter freundii*	adria 23	Saucisse de Toulouse	$4,6.10^4$	-	Vert turquoise
5.	*Citrobacter koseri*	adria 71	Légumes surgelés	$1,0.10^5$	-	Crème
6.	*Enterobacter agglomerans*	adria 11	Fromage	$8,3.10^4$	-	Vert gris
7.	*Enterobacter amnigenus*	A00C068	Coquelet	$1,2.10^5$	-	Vert pâle
8.	*Enterobacter cloacae*	adria 10	Lait cru	$7,6.10^4$	-	Turquoise
9.	*Enterobacter cloacae*	adria 128	Steak haché	$9,3.10^4$	-	Turquoise
10.	*Enterobacter kobei*	Ad 342	Jambon	$1,2.10^5$	-	Turquoise
11.	*Enterobacter sakazakii*	adria 95	Fromage blanc	$7,4.10^4$	-	Ardoise avec halo magenta
12.	*Enterobacter sakazakii*	adria D7	Volaille	$1,2.10^5$	-	Vert turquoise
13.	*Enterobacter sakazakii*	adria 87	Bouchée à la reine	$9,8.10^4$	-	/
14.	*Enterobacter sakazakii*	adria 90	Eclair à la vanille	$1,0.10^5$	-	Ardoise avec halo magenta
15.	*Enterobacter sakazakii*	adria 103	Steak haché	$1,3.10^5$	-	/
16.	*Enterobacter sakazakii*	adria 106	Rouleau de printemps	$1,3.10^4$	-	/
17.	*Enterobacter sakazakii*	adria 149	Paella	$9,7.10^4$	-	Turquoise
18.	*Escherichia coli*	adria 19	Carottes râpées	$8,3.10^4$	-	Crème
19.	*Escherichia coli*	adria 2B	Saucisse	$6,5.10^4$	-	Crème
20.	*Escherichia coli*	adria 6	Saucisse	$8,3.10^4$	-	Crème
21.	*Escherichia hermanii*	Ad 461	Crème anglaise	$1,0.10^4$	-	Crème
22.	*Escherichia vulneris*	adria 127	Lait cru	$1,5.10^5$	-	Crème
23.	*Hafnia alvei*	adria 167	Saucisse	$1,1.10^5$	-	Vert pâle au centre, contour crème
24.	*Hafnia alvei*	adria 168	VSM de canard	$1,1.10^5$	-	Crème
25.	*Klebsiella oxytoca*	42	/	$1,4.10^5$	-	Turquoise
26.	*Klebsiella oxytoca*	57	/	$9,4.10^4$	-	Turquoise
27.	*Klebsiella pneumoniae*	28	/	$1,0.10^5$	-	Crème
28.	*Proteus mirabilis*	55	/	$9,4.10^4$	-	Crème
29.	*Proteus mirabilis*	adria 54	VSM de volaille	$1,4.10^5$	-	Crème
30.	*Proteus vulgaris*	56	/	$4,3.10^4$	-	Turquoise
31.	*Rhanella aquatilis*	Ad 69	Coquillages	$1,4.10^4$	-	Bleuté, pousse très faible
32.	*Serratia liquefaciens*	5	Ovoproduit	$1,3.10^5$	-	Crème
33.	*Serratia proteomaculans*	A00C056	Jambon	$1,5.10^5$	-	Crème, pousse faible
34.	*Shigella sonnei*	CIP 8249T (ATCC 29930)	/	$1,1.10^5$	-	Crème
35.	*Yersinia enterocolotica*	adria 32	Lardons	$9,6.10^4$	-	Bleuté, pousse très faible

EXCLUSIVITE (Etude de reconduction, 2019)							
Souche			Référence	Origine	Taux d'inoculation UFC/ml	SESAME *Salmonella* TEST	
						SESAME *Salmonella* Detection	COMPASS *Salmonella* Agar
1	*Citrobacter*	youngae	Ad1372	Eau	$3{,}0.10^5$	-	blanches
2	*Serratia*	marcescens	Ad1117	Lait cru	$3{,}2.10^5$	-	grises
3	*Shigella*	*flexneri*	CIP8248	/	$2{,}5.10^5$	-	blanches

Annexe 7 - Etude inter-laboratoires : résultats obtenus par les laboratoires collaborateurs et le laboratoire expert

Laboratoire: A

Flore mésophile: 4,3.10⁴/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	ASAP	XLD	ASAP					
A2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
A5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
A22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Remarque du laboratoire : géloses SESAME fragiles

Laboratoire: **B**

Flore mésophile: 3,0.10⁴/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
B2	+	+	-	-	+	+	-	/	-
B3	+	+	-	-	+	+	-	/	-
B6	+	+	-	-	+	+	-	/	-
B9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
B17	+	+	+	+	+	+	-	/	-
B20	+	+	-	-	+	+	+	+	+
B23	+	+	+	+	+	+	-	/	-
B24	+	+	+	+	+	+	-	/	-
B5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
B22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: **C**

Flore mésophile: 1,3.10³/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
C2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
C5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: D

Flore mésophile: 2,1.10^4/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
D2	+	+	-	-	+	+	+*	+	+
D3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
D6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
D9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
D17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
D20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
D23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
D24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
D5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
D22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

*:diamètre du halo 50mm alors qu'il est de 90mm pour tous les autres échantillons

Laboratoire: E

Flore mésophile: 1,0.10³/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
E2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E13	+	+	+	+	+	+	+*	+	+
E15	-	-	-	-	/	-	-	/	-
E16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
E22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

*: halo < 30 mm à 24 h mais douteux réincubé 48 h (> 3 0mm)

Laboratoire: F

Flore mésophile: 1,0.10^4/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
F2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
F5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
F22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: G

Flore mésophile: 2,2.10⁴/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
G2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
G5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
G22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: H

Flore mésophile: 2,5.10⁴/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
H2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
H5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
H22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: I

Flore mésophile: 3,3.10³/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
I2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I5	-	-	-	-	/	-	-	/	-
I7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
I22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: J

Flore mésophile: 1,1.10⁴/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
J2	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J3	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J6	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J9	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J17	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J20	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J23	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J24	/	/	/	/	/	/	-	/	-
J5	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J7	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J8	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J13	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J15	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J16	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J18	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J19	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J1	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J4	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J10	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J11	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J12	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J14	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J21	/	/	/	/	/	/	+	+	+
J22	/	/	/	/	/	/	+	+	+

Laboratoire: K

Flore mésophile: 1,8.10³/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
K2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
K5	+	+	-	+	+	+	+	+	+
K7	+	+	-	-	+	+	+	+	+
K8	+	+	-	-	+	+	+	+	+
K13	+	+	-	+	+	+	+	+	+
K15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
K16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
K18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
K19	+	+	-	+	+	+	+	+	+
K1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
K4	+	+	-	+	+	+	+	+	+
K10	+	+	-	+	+	+	+	+	+
K11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
K12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
K14	+	+	-	+	+	+	+	+	+
K21	+	+	-	+	+	+	+	+	+
K22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: **L**

Flore mésophile: 1,1.10³/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
L2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
L5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
L22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: M

Flore mésophile: 8,8.10⁴/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
M2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
M5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
M22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Laboratoire: ADRIA

Flore mésophile: $3,6.10^4$/ml

N°Ech.	Méthode de référence ISO 6579♦						Méthode alternative		
	RVS		MKTTn		Résultat confirmation	Résultat final	SESAME *salmonella* Détection	COMPASS *salmonella* Agar (+/-)	Résultat final
	XLD	Hektoen	XLD	Hektoen					
N2	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N3	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N6	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N9	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N17	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N20	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N23	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N24	-	-	-	-	/	-	-	/	-
N5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N15	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N16	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N18	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N10	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N11	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N21	+	+	+	+	+	+	+	+	+
N22	+	+	+	+	+	+	+	+	+

♦ Essai effectué sous le couvert de l'accréditation