

SANITEST - AUTO-CONTRÔLE DES SURFACES, MATÉRIELS & MAINS

Système simple et économique, les SANITEST permettent de contrôler l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Ils permettent donc de s'assurer que les préparations s'effectuent dans des conditions permettant de limiter l'apport bactérien. Ces tests doivent donc être effectués sur une surface supposée propre (nettoyée, désinfectée, rincée et sèche) destinée à être en contact avec les denrées et non pas en cours d'utilisation.

Remarque :

L'auto-contrôle microbiologique des surfaces ne doit pas être considéré comme un critère définitif de contrôle de l'hygiène de la cuisine : l'analyse, qui porte toujours sur un échantillonnage réduit, ne doit donc être abordée que comme un critère indicatif intégré au sein du système général de maîtrise sanitaire (Bonnes Pratiques, HACCP, maîtrise du froid, organisation du travail....). Avoir de bons résultats microbiologiques de surface ne dispense donc pas de maîtriser l'application des mesures préventives d'hygiène.



SANITEST Germes totaux

Encore appelés «Flore Totale» ou «Flore aérobie mésophile» les germes totaux renseignent sur la «charge bactérienne totale» présente sur la surface. Il s'agit donc du principal indicateur du niveau d'hygiène microbiologique car les SANITEST FLORE TOTALE permettent le développement non différencié de tous les différents types de germes potentiellement pathogènes présents.

Sensibilité des SANITEST Flore totale : Les SANITEST Flore totale permettent de détecter 100 germes sur l'écouvillon appliqué sur une surface normalisée de 100 cm² après incubation de 16 heures dans la mini-étuve régulée. Cette sensibilité correspond à une détection de moins de 10 colonies aérobies mésophiles sur une lame gélosée de 25 cm².

Intérêts des SANITEST Flore totale : par rapport à une lame gélosée traditionnelle, le SANITEST Flore totale présente une sensibilité importante et spécifique vis-à-vis des germes marqueurs d'hygiène et responsables de TIAC, notamment vis-à-vis de Salmonella sp., Staphylococcus aureus et d' E. coli. Par exemple et pour ce dernier 1 UFC (Unité Formant Colonie) par écouvillon entraîne un changement de couleur. La présence des coliformes est confirmée ou non par la lecture des SANITEST Coliformes. A l'inverse, SANITEST Flore totale présente peu de sensibilité vis-à-vis des germes d'intérêt technologiques comme les lactobacillus utilisés dans de nombreuses préparations alimentaires.

SANITEST Coliformes

Les coliformes, bactéries habituelles du tube digestif de l'homme et des animaux sont un marqueur primordial de mauvaises conditions de propreté. Leur présence en quantité élevée implique une mauvaise hygiène générale : mauvaise hygiène corporelle, mauvaise désinfection, mauvaises pratiques de manipulation

Les coliformes totaux témoignent de l'hygiène générale de l'établissement et proviennent souvent des surfaces ou du matériel mal nettoyés.

La présence de coliformes entraîne de passage du milieu de culture de l'écouvillon du vert au jaune.

Les informations contenues dans cette fiche sont l'expression de la plus exacte et la plus précise possible de nos connaissances actuelles. Elles ne sont données toutefois qu'à titre indicatif. Ces informations ne sauraient impliquer une garantie de notre part. Photo non contractuelle.

SANITEST Salmonelles

Salmonella est un germe incriminé dans de nombreux cas de toxi-infection alimentaire. La contamination par les salmonelles est particulièrement fréquente par les pièces de volaille crues, les oeufs en coquille, les matières fécales d'origine animale ou humaine, les insectes, les ravageurs.

Les mains, les ustensiles, les plans de travail vont servir de moyen de transport pour contaminer d'autres aliments par contaminations croisées ou indirectes.

L'intestin humain peut en contenir après une infection plus ou moins importante, mais également à l'état latent sans que l'individu en souffre (porteurs sains).

A titre indicatif, Salmonella est détruite à + 75°C pendant 2 minutes et son développement est pratiquement stoppé en dessus de 6°C.

La présence de salmonelle dans un produit cru peut être due à une contamination initiale de la matières premières (notamment les oeufs et la volaille). Dans un produit cuit, il s'agit d'une contamination postérieures à la cuisson. Dans ce cas, il s'agit de rechercher une contamination par un opérateur porteur sain ou lors d'une faute d'hygiène corporelle comme un défaut de nettoyage des mains à la sortie des toilettes. Il y a également un risque important d'un produit cru vers un produit cuit par contamination manu-portée lors de mauvaises manipulations ou par des surfaces de travail mal nettoyées et désinfectées. La présence de Salmonelles entraîne le passage du milieu de culture de l'écouvillon du kaki au noir.

Remarque : une contamination importante en Eschérichia coli (>104 E. coli/écouvillon) entraîne une coloration rouge du milieu de culture.

SANITEST Staphylocoques

Ce staphylocoque pathogène produit dans l'aliment une toxine résistante à des températures supérieures à 100°C alors que le germe lui-même est tué par la chaleur (à 65°C pendant 2 minutes 90% d'une population de Staphylococcus aureus est détruite). C'est l'apparition de cette toxine en grande quantité qui provoque des troubles. La chaleur habituellement utilisée dans les préparations culinaires ne permet pas la destruction de la toxine. En revanche, le froid (< 5°C) freine la croissance de la bactérie Staphylococcus aureus.

Le personnel qui manipule les aliments est la source majeure de staphylocoques qui se trouvent fréquemment dans le nez, la gorge, les coupures, les abcès et les sécrétions de mêmes provenances.

La présence de staphylocoques entraîne de passage du milieu de culture de l'écouvillon de l'orange au jaune.

SANITEST et la sécurité biologique

De par leur conception, les SANITEST n'entraîne aucun contact entre le manipulateur et le milieu de culture potentiellement contaminé. Néanmoins des règles strictes doivent être respectées afin de garantir la sécurité biologique et d'éviter toute recontamination des aliments, manipulateurs et surfaces.

Utilisation et lecture des SANITEST

- Se référer à la notice d'utilisation (disponible sur simple demande)
- DLU : 18 mois après fabrication, se référer à la boîte

Documents de sécurité disponibles sur simple demande :

- Notice d'utilisation
- Fiche de données de sécurité
- Fiche pour l'élimination des tests (positifs et négatifs)



Les informations contenues dans cette fiche sont l'expression de la plus exacte et la plus précise possible de nos connaissances actuelles. Elles ne sont données toutefois qu'à titre indicatif. Ces informations ne sauraient impliquer une garantie de notre part. Photo non contractuelle.