



# LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL  
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



## alimentation

### Utilisation d'une lame de surface double-face



#### Dans quel but ?

- Valider l'efficacité du nettoyage et de la désinfection d'une surface par une **étude qualitative** de la contamination bactérienne.
- Vérifier si l'opération de nettoyage et désinfection a été réalisée et maîtrisée (température, temps de contact et concentration).

#### Sur quelle surface ?

Sur une surface plane : petit matériel, plan de travail, grosse batterie, mur, sol, vêtement...

#### Vérification à effectuer avant d'utiliser les lames

S'assurer de :

- la validité de la date limite d'utilisation de la lame (inscrite sur le contour du bouchon) ;
- l'absence de condensation ou de gouttelettes d'eau excessives dans l'étui ;
- la bonne adhésion des géloses sur le support;
- l'absence de tâches ou de moisissures sur les géloses.

#### Quand faire le contrôle ?

Le matin même du jour de passage de la collecte du LDA53, ou la veille de la collecte en fin de journée, sur une surface nettoyée, désinfectée et sèche.

#### Quel est le mode de conservation ?

Avant prélèvement	Après prélèvement
De 10°C à 20°C jusqu'à la date limite d'utilisation optimale	Au réfrigérateur entre 1°C et 8°C



### Mode opératoire

- 1** Se laver les mains et se désinfecter les mains
- 2** Dévisser le bouchon et retirer l'ensemble (lame + bouchon) sans toucher les faces gélosées avec les doigts
- 3** Appliquer (10 secondes à pression constante) l'une des faces de la lame sur la surface à tester. Retourner la lame et appliquer l'autre face sur une autre surface, proche de la première
- 4** Revisser l'ensemble (bouchon + lame) dans l'étui
- 5** Identifier le prélèvement (lieu, date)
- 6** Conserver au froid jusqu'à la collecte par le LDA53 ou l'acheminement au laboratoire



### Comment interpréter les résultats ?

Sur le rapport d'analyse, pour chaque lame, deux résultats sont donnés :

- face blanche : les micro-organismes à 37°C
- autre face : les coliformes à 37°C (en restauration collective) ou les entérobactéries à 37°C (en abattoirs, ateliers de découpe ou restauration commerciale).

Les résultats sont à interpréter avec les valeurs du tableau « indicateurs de conformité » présent sur le rapport.

Indicateurs de conformité	Interprétation
Satisfaisants	Le nettoyage et la désinfection ont été bien réalisés et maîtrisés.
À surveiller	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier le respect du protocole de nettoyage et désinfection : rangement du plan de travail, temps de contact du désinfectant et sa concentration ; périodicité du nettoyage et de la désinfection.</li> <li>- Vérifier le respect du protocole d'utilisation des lames (surface nettoyée, désinfectée et sèche).</li> </ul>
À corriger	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revoir la date limite d'utilisation de la solution diluée de détergent/désinfectant.</li> <li>- Revoir complètement le protocole (choix du détergent et du désinfectant, temps de contact du désinfectant et sa concentration, périodicité du nettoyage et de la désinfection).</li> <li>- Vérifier le respect du protocole d'utilisation des lames (surface nettoyée, désinfectée, et sèche).</li> </ul>