



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



alimentation

Utilisation d'une chiffonnette avec neutralisant

Dans quel but ?

- Valider l'efficacité du nettoyage et de la désinfection d'une surface par une **étude quantitative** (dénombrement de germes) ou **qualitative** (recherche de Salmonella ou Listeria monocytogenes) de la contamination bactérienne.
- Vérifier si l'opération de nettoyage et désinfection réalisée est bien maîtrisée (température, temps de contact et concentration).

Sur quelle surface ?

- **Chiffonnette Salmonella** : sur une zone de préparation chaude ou froide (exemple de denrées préparées : œufs, viandes, produits laitiers...) : plan de travail, planche à découper, petit matériel, poignée de porte...
- **Chiffonnette Listeria** : sur une zone de préparation froide (exemple de denrées préparées : produits alimentaires crus, poissons...) : plan de travail, planche à découper, petit matériel de découpe légumes, poignée de porte, intérieur chambre froide, sol, siphon...

Vérification à effectuer avant d'utiliser la chiffonnette

S'assurer de la validité de la date limite d'utilisation de la chiffonnette (inscrite sur le sachet).

Quand faire le contrôle ?

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

Quel est le mode de conservation ?

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

Mode opératoire

- 1 Se laver et se désinfecter les mains
- 2 Enfiler les gants
- 3 Prendre le sachet contenant la chiffonnette

- 4 Retirer la chiffonnette stérile, la déplier et frotter énergiquement la totalité de la surface choisie, horizontalement et verticalement en exerçant une pression ferme et constante et en changeant la face de la chiffonnette et en veillant à prélever l'ensemble de la zone :

- **100 cm²** pour les dénombrements de germes
- **1 000 cm² à 3 000 cm²** pour les recherches de Salmonella ou Listeria



- 5 Ranger la chiffonnette dans le sachet et refermer hermétiquement
- 6 Identifier le prélèvement (lieu, date) sur le sachet
- 7 Maintenir au réfrigérateur (4°C) jusqu'à la collecte ou transporter en sacoché isotherme jusqu'au LDA53 (à 4°C)

Comment interpréter les résultats ?

Sur le rapport d'analyse, est indiqué le ou les résultat(s) pour la zone prélevée. Ce ou ces résultats sont à comparer avec les critères attendus.

Le résultat peut-être :

Résultat	Interprétation
Satisfaisant (critères attendus non dépassés)	Bonne maîtrise du processus de nettoyage et désinfection
Non satisfaisant (critères attendus dépassés)	Mise en évidence d'une dérive dans les pratiques de nettoyage et désinfection. Risque pour la santé publique en cas de présence de bactéries pathogènes.