



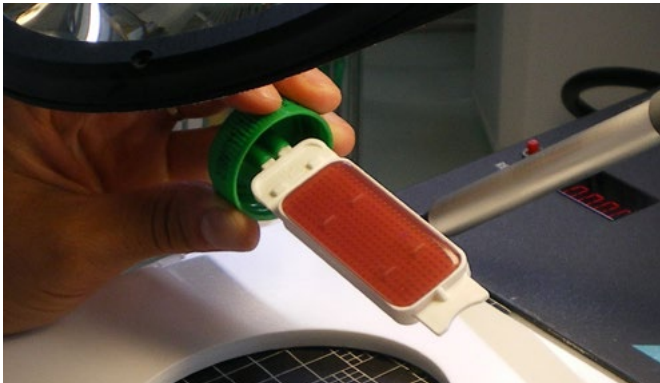
LDA53

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 réalisée est bien 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



alimentation

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	- 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. - Vérifier le respect du protocole d'utilisation des lames (surface nettoyée, désinfectée et sèche).
À corriger	- Revoir la date limite d'utilisation de la solution diluée de détergent/désinfectant. - 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). - Vérifier le respect du protocole d'utilisation des lames (surface nettoyée, désinfectée, et sèche).