



DIRECTION GÉNÉRALE DES PRODUITS DE SANTÉ ET DES ALIMENTS

OTTAWA

SUPPLÉMENT À LA MÉTHODE MFLP-29

Comité des méthodes microbiologiques  
Division de l'évaluation de microbiologie  
Bureau des dangers microbiens, Direction des aliments  
Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada  
Localisateur postal : 2204A1  
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Courriel : Don\_Warburton@hc-sc.gc.ca

1. APPLICATION

Les renseignements qui suivent sont présentés à titre de supplément à la méthode MFLP-29, datée de juin 2003, et doivent être utilisés avec cette méthode. Ce supplément vise à fournir des renseignements supplémentaires (comme des sources de matériaux, des étapes critiques, des étapes de confirmation et(ou) des conseils utiles, etc.)

7. MARCHE À SUIVRE

7.1. Prélever et enrichir les échantillons

Préparer les échantillons selon une méthode normalisée pour le type d'aliment, comme suit :

Type d'échantillon	Pré-enrichissement	Régénération
Viande crue et volaille crue*	Mélanger 25 g d'échantillon dans 225 mL de bouillon d'eau peptonée tamponnée. Incuber à 42 °C pendant 24 heures.	Ajouter 10 µL d'échantillon enrichi à 500 µl de bouillon BHI (à la température ambiante). Incuber à 37 °C pendant trois heures.
Viandes transformées** crues	Mélanger 25 g d'échantillon dans 225 mL de bouillon d'eau peptonée tamponnée. Incuber à 35 °C pendant 20 à 24 heures.	Ajouter 10 µL d'échantillon enrichi à 500 µl de bouillon BHI (à la température ambiante). Incuber à 37 °C pendant trois heures.

<b>Type d'échantillon</b>	<b>Pré-enrichissement</b>	<b>Régénération</b>
Autres, comme écouvillons, éponges et plateaux à viande	Incuber à 35 °C pendant 20 à 24 heures.	Ajouter 10 µL d'échantillon enrichi à 500 µl de bouillon BHI (à la température ambiante). Incuber à 37 °C pendant trois heures.

\*viande crue : toute viande crue SANS épices, agents de remplissage ou saveurs.

\*\* toute viande transformée et viande crue qui contient des épices, des agents de remplissage et des saveurs.

Exemples de viandes transformées : viandes froides, pépites de poulet, saucisses, miettes de bacon, poulet avec épices BBQ et hamburgers préparés à l'avance.

Effectuer l'analyse telle que décrite dans la méthode MFLP-29