



ANNEXE F

Supplément à tous les méthodes
novembre 1999

**Supplément à toutes les méthodes dans le compendium:
l'utilisation d'un stomacher vs un mélangeur**

1. Application

L'information suivante est offerte comme supplément à toutes les méthodes dans le compendium et devrait être utilisée avec ces méthodes. L'objet de ce supplément est de fournir de l'information additionnelle (telle que la source des matériaux, des étapes critiques, étapes de confirmation, et des trucs utiles).

L'information présentée ici sera incorporée dans la méthode après avoir été révisée et éditée (suivant la politique de Santé Canada).

5. Matériaux et équipement spéciale

Stomacher ou mélangeur (ou équivalent).

6. Procédure

Suivez la procédure soulignée dans chaque méthode individuelle. Où l'utilisation d'un "mélangeur" est spécifiée l'utilisation d'un "stomacher" (ou équivalent) peut-être substituée, parce que les publications dans la littérature scientifique on indiquée leur équivalence. Cependant, il peut y avoir certaines circonstances (tel que la sécurité ou pour la nécessité avec des aliments spécifiques.) où l'utilisation du "mélangeur" seulement est stipulée dans la méthode originale; dans ces cas le mélangeur devrait être utilisé.

7. Référence

Purvis, U., A.N. Sharpe, D.M. Burgener, G. Lachapelle, M. Milling and F. Spiring. 1987. Comparison of bacterial counts obtained from naturally contaminated foods by means of Stomacher and blender. Can. J. Microbiol. **33**:52-56.

Sharpe, A.N. and P.I. Peterkin. 1988. Membrane Filter Food Microbiology. John Wiley & Sons. Toronto. pp. 38-39.