



COVID-19 : Phytocontrol analyse le SARS-CoV-2 sur écouvillon

Nîmes, le 19.05.2020, le groupe Phytocontrol, spécialiste de la sécurité sanitaire des eaux et des aliments, a développé une méthode de recherche du coronavirus SARS-CoV-2 sur les prélèvements de surface par écouvillon.

Règles sanitaires renforcées

Responsable de la pandémie actuelle, le Covid-19 est une maladie respiratoire pouvant être mortelle chez les patients fragilisés par l'âge ou une maladie chronique.

La principale source de contamination est l'inhalation de gouttelettes infectées émises par les personnes malades. Cependant, les coronavirus survivent de quelques heures, pour les surfaces inertes, à quelques jours, dans les endroits humides.

Cette pandémie a un impact sur les enjeux et les règles sanitaires. La vérification des protocoles de nettoyage des surfaces, l'identification des zones à risques et l'assurance d'offrir un environnement sain et sécurisé doivent être assurées par la détection du SARS-CoV-2.

« En tant qu'acteur de la sécurité sanitaire et spécialiste des contaminants, la priorité de notre service Recherche et Développement (R&D) a été de développer en un temps record une méthode de prélèvement sur écouvillon assurant l'analyse de tous types de surfaces mais aussi de produits de consommation courante » ajoute Eric Capodanno, Directeur scientifique et innovation du Laboratoire Phytocontrol.

Une analyse délivrée en 24 heures

La réactivité du service R&D de Phytocontrol a permis de développer en toute sécurité, une analyse qualitative du virus SARS-CoV-2, sur écouvillon, grâce à un kit reconnu par les CNR (Centres Nationaux de Référence).

La méthode analytique de RT-PCR temps réel permet d'identifier le virus en seulement 24 h après la réception de l'écouvillon.

Phytocontrol accompagne tous les professionnels en reprise d'activité, les acteurs de l'alimentation, distributeurs, industriels de l'agroalimentaire, coopératives, collectivités, professions libérales, sociétés de nettoyage, hôtellerie, campings, restaurants, boutiques ..., et leur permet de contrôler l'ensemble de leurs surfaces alimentaires et non alimentaires :

- les unités de production avec un contact humain ou animal
- les outils bureautiques : téléphones, claviers, écrans, souris...
- les EPI et équipements barrières : gants, masques, lunettes de protection...
- les locaux : vestiaires, placards de rangement, sanitaires, rampes d'escaliers, poignées de porte...
- les fruits et légumes
- les emballages

A propos de Phytocontrol Group

Nîmes - Paris - Rennes - Toulouse - Lyon - Marseille - Bordeaux - Nancy - Lille
Alicante - Barcelone - Madrid - Bruxelles - Milan - Londres - Dublin - Casablanca

Phytocontrol, groupe de laboratoires français privé et indépendant, créé en 2006 à Nîmes, expert des analyses de contaminants, œuvre pour la sécurité sanitaire des eaux et des aliments. Ses activités sont réparties en 4 départements : AgriFood (analyses agroalimentaires), Hydrologie (sécurité sanitaire des eaux), Biopharma (études Bonnes Pratiques de Laboratoires) et un Centre de Formation. Le laboratoire central, qui s'étend sur 5000 M² et accueille un plateau technique de pointe ISO 14001, est accrédité sur tous les programmes d'analyses développés, certifié BPL et agréé par les Ministères de la Santé et de l'Environnement.

Actuellement, le groupe compte également 17 agences commerciales en France, en Espagne, en Belgique, en Angleterre, en Italie, au Maroc, en Irlande, et deux laboratoires régionaux à Rennes et Barcelone. Phytocontrol Group emploie 380 salariés et réalise un CA de 25M€ soutenu par une croissance annuelle supérieure à 20%.

Coordonnées Parc scientifique George Besse II, 180 Rue Philippe Maupas, 30035 Nîmes

Contact contact@phytocontrol.com

Site internet www.phytocontrol.com