

## Causes de contamination microbologique : les 5M



## Réglementation critères microbiologiques

**Critères microbiologiques** applicables aux denrées alimentaires :

- Règlement (CE) N° 2073/2005 et ses modifications

### **CRITERE DE SECURITE**

**Acceptabilité du produit**  
Concerne les contaminations  
par des micro-organismes  
**mettant en danger la vie**  
des consommateurs



### **CRITERE D'HYGIENE**

**Acceptabilité des bonnes pratiques  
du procédé de production**

Concerne les contaminations ou le développement  
de microorganismes au cours du procédé de production  
=> Synonyme d'un **non respect des bonnes pratiques  
d'hygiène**



<b>EXIGENCE REGLEMENTAIRE</b>	<b>RECHERCHE</b> Résultat: absence / présence
Méthodes Classiques	<b>OUI</b>
MALDI TOF	<b>NON</b>

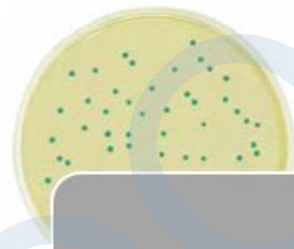
<b>Si présence: IDENTIFICATION</b>
Résultat: détermination de l'espèce
<b>NON</b>
<b>OUI</b>

**BONUS**



**Recherche de germe**  
Méthode classique

Recherche de *Listeria monocytogenes*



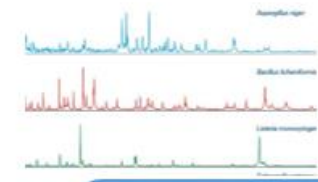
**Présence**

Absence de *Listeria monocytogenes*  
**Présence** de *Listeria* spp **confirmée**



**MALDI TOF**  
depuis boîte de culture

**Identification** de *Listeria innocua*



**Identification de germe**



## Apports du MALDI TOF en laboratoire de microbiologie

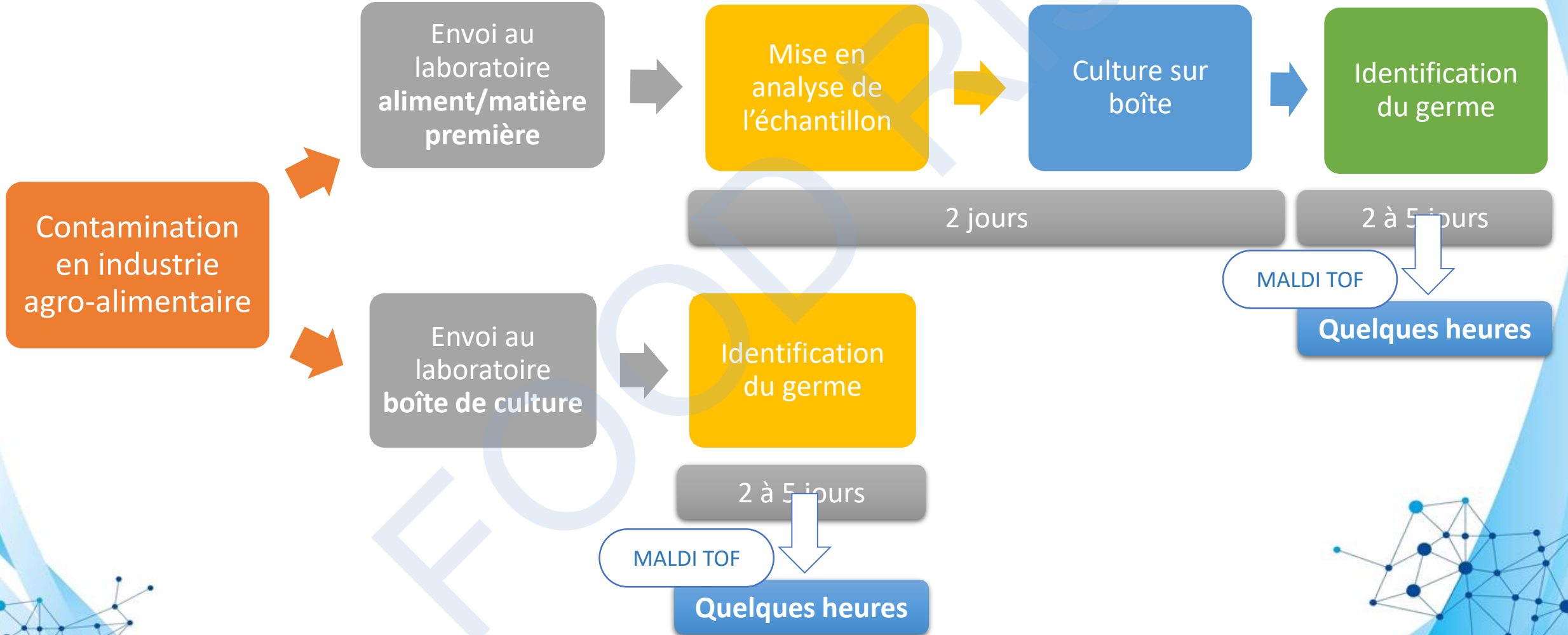
Gain de temps sur  
l'identification de germes



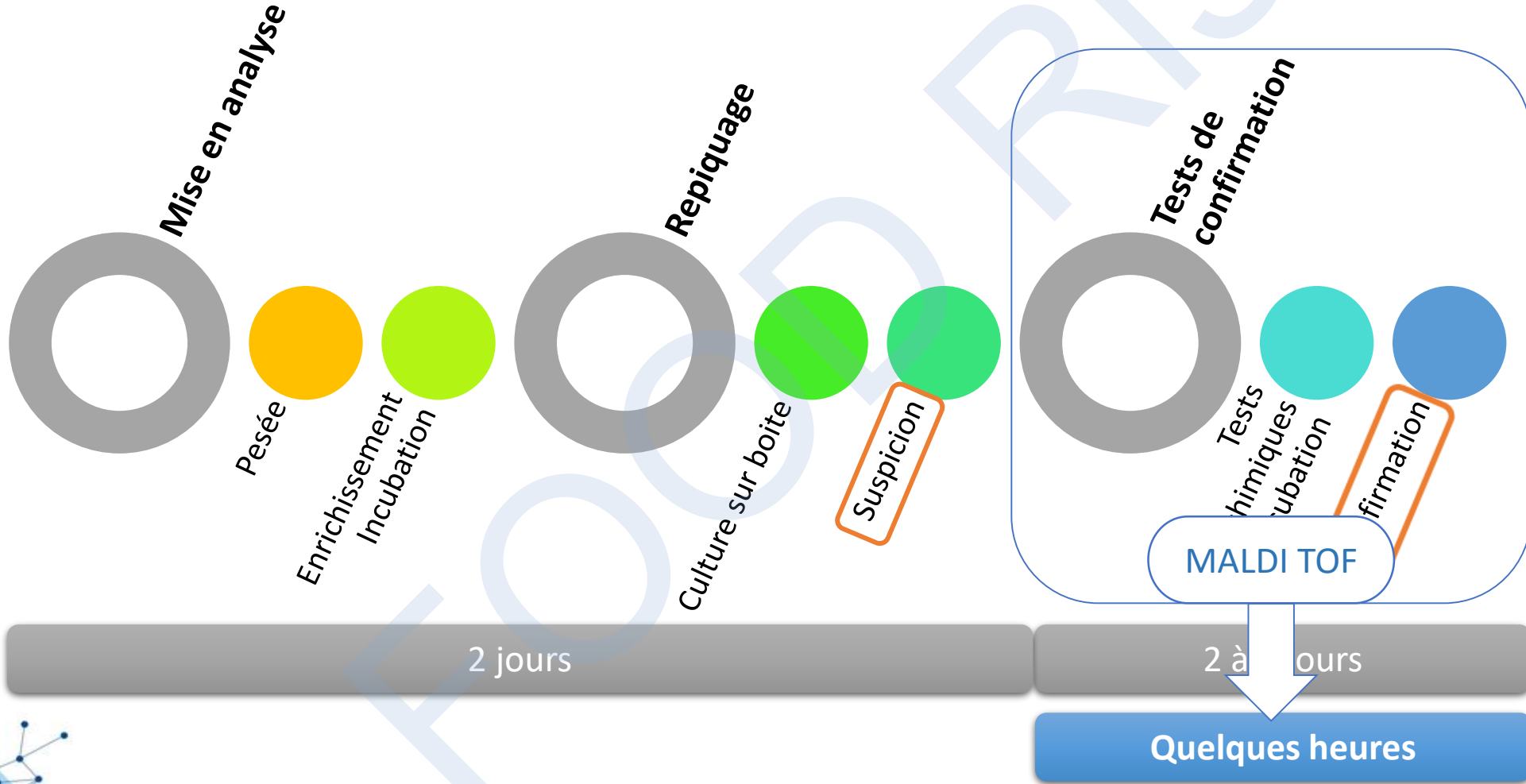
Gain de temps sur la  
confirmation des pathogènes



## Gain sur le temps d'identification de germes



## Gain sur le temps de confirmation des pathogènes





**Processus d'identification  
échantillon alimentaire**



Merci de votre attention !



Retrouvez-nous sur

[www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com)



FOOD Risk

