

RVS / Bouillon (Rappaport Vassiliadis Soja)

355-5773
356-4324

DOMAINE D'APPLICATION

Bouillon d'enrichissement sélectif utilisé pour la recherche des *Salmonelles* dans les produits alimentaires et les eaux.

REFERENCE(S) NORMATIVE(S)

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

- **NF EN ISO 6579 (Décembre 2002)** : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.*
- **NF V 08-301 (Juin 1983)** : Microbiologie alimentaire - Produits déshydratés - Examen microbiologique
- **NF U 47-100 (Juillet 2007)** : Méthode d'analyse en santé animale - Isolement et identification des *Salmonelles* dans l'environnement des productions animales
- **NF U47-101 (Novembre 2007)** : Méthodes d'analyse en santé animale - Isolement et identification des *Salmonelles* chez les oiseaux
- **FIL 93B (1995)** : Lait et produits laitiers - Recherche des *Salmonella*
- Méthodes d'analyses bactériologiques pour le contrôle des coquillages (Circulaire DGAL/SVHA/C 88/N°8003 du 28 Avril 1988)

EAUX

- **ISO 6340 (1995)** : Qualité de l'eau - Recherche de *Salmonella*
- **NF EN ISO/DIS 19250 (Octobre 2003)** : Qualité de l'eau - Détection et énumération des *Salmonella*
- **NF T90-461/A2 (Mai 2007)** : Qualité de l'eau - Microbiologie - Contrôle qualité des milieux de culture

PRINCIPE

La croissance des *Salmonelles* est favorisée par les substances nutritives apportées par la peptone de soja. Le milieu est rendu inhibiteur vis-à-vis des autres bactéries par la forte concentration en magnésium et le vert malachite, la température d'incubation élevée et le pH bas.

PRESENTATION

- **Prêt à l'emploi**
10 ml x 25 tubes code 355-5773
- **Déshydraté**
500 g code 356-4324

CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Prêt à l'emploi : + 2 - 8°C à l'obscurité
- Déshydraté : + 15 - 25°C, flacon soigneusement fermé dans un endroit frais et sec
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement

FORMULE THEORIQUE

Peptone de soja	4,50 g
Chlorure de sodium	7,20 g
<i>Di</i> -hydrogénophosphate de potassium	1,26 g
Hydrogénophosphate <i>di</i> -potassium	0,18 g
Chlorure de magnésium anhydre	13,4 g
Oxalate de vert de Malachite	36 mg
Eau distillée	1000 ml
pH (25°C) final = 5,2 ± 0,2	

AUTRE(S) PRODUIT(S) NECESSAIRE(S) (NON FOURNI(S))

- Eau distillée

MATERIEL NECESSAIRE (NON FOURNI) (liste non exhaustive)

- Balance
- Sacs de pesée stériles
- Broyeur
- Plaque chauffante
- Agitateur-homogénéisateur
- Tubes à essais (16x160 mm) avec bouchons autoclavables
- Pipettes stériles (0,1 ml,...)
- Etuve ou enceinte thermostatée avec une précision de ± 0,5°C
- Autoclave

RVS / Bouillon

(Rappaport Vassiliadis Soja)

PREPARATION DU MILIEU DESHYDRATE

Toujours agiter avant chaque utilisation.

Dissoudre 26,8 grammes de poudre dans un litre d'eau distillée. Attendre 5 minutes. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène. Chauffer lentement, en agitant fréquemment, puis porter à ébullition jusqu'à dissolution complète. Répartir 10 ml par tube et stériliser à l'autoclave à $115 \pm 1^\circ\text{C}$ pendant 15 minutes.

Taux de reconstitution : 26,8 g/l
500 grammes de poudre permettent de réaliser 18,6 litres de milieu RVS.

PROTOCOLE

• Préparation des échantillons

A effectuer conformément à la norme du produit concerné.

• Pré-enrichissement non sélectif

A effectuer conformément à la norme du produit concerné.

• Ensemencement et incubation

Transférer 0,1 ml du milieu de pré-enrichissement dans un tube contenant 10 ml de milieu de Rappaport-Vassiliadis Soja (RVS). Incuber à $41,5 \pm 0,5^\circ\text{C}$ pendant 24 h. Prolonger l'incubation 24 heures, si nécessaire.

• Isolement et incubation

Après incubation, effectuer l'isolement sur milieux sélectifs appropriés, puis procéder à l'identification s'il y a présence de colonies suspectes de *Salmonella* selon la procédure décrite dans la norme.

PRECAUTION D'EMPLOI

- Le milieu est très hygroscopique et doit être protégé de l'humidité.
- Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire.

PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

Les performances culturales sont contrôlées à l'aide des souches suivantes :

MICRO-ORGANISMES	Incubation: 24 h à 41,5 °C
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	> 10 colonies caractéristiques de <i>Salmonella</i> sur milieu XLD
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Inhibition sur milieu TSA
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 19433	Isolement sur milieu TSA < 10 colonies

CONTROLE QUALITE DU FABRICANT

Tous les produits fabriqués et commercialisés par la société Bio-Rad sont placés sous un système d'assurance qualité de la réception des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits finis. Chaque lot du produit fini fait l'objet d'un contrôle de qualité et il n'est commercialisé que s'il est conforme aux critères d'acceptation.

La documentation relative à la production et au contrôle de chaque lot est conservée.

MOTS CLES

Rappaport-Vassiliadis Soja / *Salmonella* / Produits alimentaires / Eaux / Recherche / Chlorure de Magnésium / Vert de malachite / Enrichissement / Bouillon / Milieu

BIBLIOGRAPHIE

- **VAN SCHOTHORST, RENAUD, VAN BEEK (1987)**: Food Microbiology 4 : 11-18.
- **VASSILIADIS P (1985)** : Journal appl. Bact. 54: 69-75.
- **FRICKER C.R. (1984)**: Journal appl. Bact. 56: 3-5-30.