

SEB /Bouillon (STEC Enrichment Broth)

356-4001
356-4002

DOMAINE D'APPLICATION

Bouillon sélectif pour l'enrichissement des souches d'*Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC) dans les échantillons alimentaires et de l'environnement, utilisé dans le cadre des kits iQ-Check STEC.

PRINCIPE

Le mélange de peptones, et le complément nutritif apportent les éléments nécessaires à la croissance des STEC.

Le mélange sélectif rend le bouillon inhibiteur vis-à-vis de la majorité de la flore connexe.

PRESENTATION

• Déshydraté

500g

code 356-4001

5 kg

code 356-4002

CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Température ambiante jusqu'à la date d'expiration
- Après reconstitution, le bouillon se conserve 1 mois à 2-8°C.
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement.

FORMULE

Mélange peptone	19,5 g
Complément nutritif	6 g
Chlorure de sodium	2,5 g
Tampon	2,5 g
Mélange sélectif	2,5 g
Eau distillée	1000 ml
pH (25°C) final = 7,0 ± 0,2	

MATERIEL NECESSAIRE (NON FOURNI)

(liste non exhaustive)

- Balance
- Sacs de pesée stériles
- Broyeur
- Pipettes stériles
- Etuve ou enceinte thermostatée avec une précision de ± 1 °C
- Agitateur de type Vortex
- Autoclave

PREPARATION DU MILIEU DESHYDRATE

Toujours agiter avant chaque utilisation

Dissoudre 33 grammes de poudre dans 1 litre d'eau distillée. Agiter jusqu'à l'obtention d'une solution homogène.

Répartir en flacon. Stériliser 15 minutes à 121°C à l'autoclave.

PROTOCOLE

• Préchauffage

Le bouillon doit être préchauffé à 41,5 °C avant utilisation.

• Préparation des échantillons

A effectuer conformément à la norme du produit concerné.

• Enrichissement

- Pour la recherche des STEC dans 25 g (ou 25 ml) d'échantillon, peser aseptiquement 25 g d'échantillon à analyser et ajouter 225 ml de bouillon SEB.

Incuber à 41,5 °C de 10 h à 22h en fonction des matrices (se reporter à la notice du kit iQ-Check STEC VirX)

- Pour la recherche des STEC dans 375 g d'échantillon, peser aseptiquement 375 g d'échantillon à analyser et ajouter 1,125 ml de bouillon SEB.

Incuber à 41,5 °C de 10 h à 22h en fonction des matrices (se reporter à la notice du kit iQ-Check STEC VirX)

NB : Après l'étape d'enrichissement, les bouillons peuvent être conservés 72h à 2-8°C.

• Recherche de STEC par les méthodes iQ-Check STEC

Se reporter à la notice du kit iQ-Check STEC VirX.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire.

PERFORMANCES / CONTROLE QUALITE DU TEST

Les performances culturelles sont contrôlées à l'aide de souches spécifiques. Se reporter au certificat de contrôle de chaque produit et de chaque lot.

CONTROLE QUALITE DU FABRIQUANT

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

SEB / STEC / Produits Alimentaires / Enrichissement / Recherche / Bouillon.

BIBLIOGRAPHIE

- Centers for Disease Control and Prevention. Bacterial Foodborne and Diarrheal Disease National Case Surveillance. Annual Report, 2005. Atlanta: U.S. Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control and Prevention; 2007.
- EFSA Journal 2009; 7(11):1366 [43 pp.]. Technical specifications for the monitoring and reporting of verotoxigenic Escherichia coli (VTEC) on animals and food (VTEC surveys on animals and food).
- Food Safety and Inspection Service, Federal Register, Vol. 76, No. 182, 9 CFR Parts 416, 417, and 430, [Docket No. FSIS–2010–0023], Shiga Toxin-Producing Escherichia coli in Certain Raw Beef Products.
- ISO/TS 13136:2011 (E), Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) belonging to O157, O111, O26, O103 and O145 serogroups - Qualitative Method.
- United States Department of Agriculture Food Safety And Inspection Service, Office of Public Health Science, MLG 5B.02, Detection and Isolation of non-O157 Shiga-toxin Producing Escherichia coli (STEC) from Meat Products.