Prélèvement de surface - méthode et interprétation

Les analyses de surface permettent d'évaluer l'efficacité de vos procédures de nettoyage et désinfection en détectant les contaminations microbiologiques résiduelles.

Pourquoi analyser les surfaces ?

Les surfaces en contact avec les aliments, les patients ou les utilisateurs peuvent être vecteurs de contamination même si elles semblent propres visuellement. L'analyse microbiologique donne une image objective de la contamination résiduelle après nettoyage.

Méthodes de prélèvement utilisées par Aquatycia

Méthode par écouvillonnage (PRE-MOP-004)

La méthode de référence pour la plupart des surfaces.

Principe : un écouvillon stérile humidifié est frotté sur la surface selon un gabarit défini (surface de 100 cm² recommandée). L'écouvillon est ensuite remis en milieu de transport et analysé au laboratoire.

Surfaces adaptées : surfaces planes (inox, verre, bois), équipements (couteaux, planches, ustensiles), surfaces rugueuses (joints, aspérités).

Réalisation par le technicien :

- ? Ouvrir l'écouvillon stérile
- ? Humidifier si surface sèche (eau peptonée fournie)
- ? Frotter en ZigZag horizontal puis vertical sur la surface délimitée par le gabarit
- ? Introduire dans le tube de transport et fermer
- ? Étiqueter : surface prélevée, date, heure

Méthode par lame contact (Rodac, Petrifilm)

Adaptée aux surfaces planes et lisses (inox bien entretenu, verre).

Principe : une lame gélosée est appliquée directement contre la surface pendant 10 secondes, puis incubée.

Avantage : résultat quantitatif direct (colonies visibles sur la lame), pratique pour les contrôles fréquents.

Méthode par rinçage

Pour les surfaces internes d'équipements (tuyauteries, bols de mélangeurs, flacons) : rinçage avec un volume connu de solution stérile, puis analyse de la solution de rinçage.

Paramètres analysés (MIC-MOP-009)

Paramètre | Milieu de culture | Intérêt Flore totale aérobie à 30°C | Gélose PCA | Indicateur global d'hygiène Entérobactéries | VRBG | Contamination fécale potentielle E. coli | TBX | Contamination fécale avérée Staphylocoques à coagulase positive | BP + lapine | Risque toxinique (TIAC) Listeria monocytogenes | Oxford / PALCAM | Sécurité alimentaire Levures et moisissures | OGY | Contamination fongique

Interprétation des résultats

Pour la restauration (critères GBPH)

Résultat | Flore totale | Appréciation Satisfaisant | < 100 UFC/cm² | Bonne maîtrise Acceptable | 100 - 1 000 UFC/cm² | Revoir le protocole Insatisfaisant | > 1 000 UFC/cm² | Action corrective urgente Inacceptable | > 10 000 UFC/cm² | Nettoyage immédiat + enquête

Critères de sécurité (tolérance zéro) :

- ? Salmonella : absence
- ? Listeria monocytogenes : absence
- ? E. coli > 10 UFC/cm² : insatisfaisant

Pour les établissements de santé

Les critères sont plus stricts (ISO 14698) :

- ? Flore totale < 25 UFC/cm² en zone de soins standards
- ? Flore totale < 1 UFC/cm² en zone stérile

Quand prélever ?

- ? Après nettoyage-désinfection : pour valider l'efficacité du protocole
- ? Avant la production (le matin) : état de la surface après nuit
- ? En fin de journée : évaluation de l'accumulation en cours de journée

L'idéal est de prélever après désinfection et avant remise en service, pour évaluer la performance réelle du nettoyage.

Demander une analyse de surface

Aquatycia peut intervenir sur site ou vous fournir des kits d'auto-prélèvement. Les résultats sont disponibles sous 5 à 7 jours ouvrés.

Contact : 01 77 75 54 00 ou contact@aquatycia.fr.