

# Guide de prélèvement de surface par épongelette à destination des clients

## But

Evaluer l'état microbiologique des surfaces dans l'environnement des établissements alimentaires

## Stockage des épongelettes / Mode opératoire / Délai d'acheminement



- Stocker l'épongelette, fournie par le laboratoire, à température ambiante dans un endroit propre et sec
- Avant utilisation, respecter la date de péremption notée sur le conditionnement
- Se désinfecter les mains avec un antiseptique

- Sac fermé, faire remonter la spatule au plus près du haut du sac
- Ouvrir le sac contenant l'épongelette et faire sortir la spatule
- Effectuer le prélèvement de la surface choisie en deux directions perpendiculaires, en changeant l'épongelette de côté (prélever entre 1 000 et 3 000 cm<sup>2</sup> sur une surface importante et la totalité de la surface sur une petite surface)
- Remettre l'épongelette dans le sac et séparer la spatule à la base
- Refermer
- Essuyer la surface évaluée
- Numéroter et identifier l'épongelette puis renseigner la fiche de demande d'analyses alimentaires fournie par le laboratoire
- Conserver l'épongelette en enceinte froide entre 1 et 8°C jusqu'au dépôt au laboratoire ou collecte par le préleveur du laboratoire

Remarque : répéter ce mode opératoire pour chaque nouveau prélèvement

## ATTENTION

- ❖ **Délai entre le prélèvement et l'analyse ≤24h**
- ❖ Réaliser le prélèvement de préférence le matin du jour de la collecte ou du dépôt au laboratoire