



Toujours plus de rapidité pour vos détections de salmonelle

Optimisation de notre technologie PCR



Contexte

La bactérie *Salmonella* est responsable d'une des infections d'origine alimentaire les plus fréquentes et répandues. La salmonellose est ainsi la 2^{ème} cause de maladies d'origine alimentaire en Europe (source Anses : Infections à *Salmonella*, Aide-mémoire N°139 Août 2013). Les aliments les plus souvent liés à ces infections sont les oeufs et les produits à base d'oeufs crus ou ayant subi un traitement thermique insuffisant, les produits laitiers (lait cru ou faiblement thermisé), les viandes peu cuites (bovins, porcs et volailles) et certaines fois les végétaux crus, coquillages, etc. Le suivi et le monitoring de la salmonelle est donc essentiel et c'est d'ailleurs souvent un critère libérateur avant la commercialisation de vos productions.

La méthode de détection des salmonelles par PCR

Depuis plusieurs années, nous vous proposons la méthode de détection des salmonelles par PCR (réaction de polymérisation en chaîne), technique rapide qui rencontre un succès grandissant auprès des acteurs majeurs de l'agroalimentaire.

Afin de toujours mieux vous accompagner, les laboratoires Eurofins innovent en

optimisant cette méthode avec un raccourcissement des délais et la possibilité d'analyses sur de gros grammages (375g pour certaines matrices). Pour ce faire, Eurofins a investi dans la conception et l'utilisation de kits fabriqués par sa filiale allemande, fournisseur international majeur de services de séquençage d'ADN et de génotypage.

Les avantages de cette technique validée par l'AFNOR

Des résultats rapides

Détection en 24 heures, loin devant les délais des méthodes des cultures classiques ou immuno-enzymatiques. Ce gain de temps vous permet de libérer plus rapidement vos matières premières et vos produits finis et donc de diminuer vos coûts de stockage.

Des résultats précis

Détection et amplification à partir d'un fragment d'ADN de la bactérie, même dans des grands grammages (375g petfood/poudre de laits et laits infantiles, élargissement à d'autres matrices en cours notamment cacao et viande). Cette identification, même en présence de flore compétitive, permet d'éviter les résultats faux-positifs.

Des résultats performants

Accès à plus d'information via l'approche génétique (détection des souches pathogènes ou non, détection des *Salmonella* immobiles). Ces informations complémentaires vous permettent ainsi de mieux apprécier et piloter le risque salmonelle.

Eurofins poursuit ses développements afin d'adapter cette technologie à une panoplie plus large de germes dont *Listeria*.

La qualité de service Eurofins

- **L'accompagnement de nos experts** en microbiologie des eaux pour vous aider à **identifier les points de contaminations** (cartographie de vos réseaux d'eaux) ou pour **optimiser vos plans de contrôles** (démarche préventive vs démarche curative)
- **Un savoir-faire de haut niveau reconnu pour des prestations pointues** : virologie alimentaire, screening non ciblé, ...
- **Un réseau unique de laboratoires accrédités répartis sur l'ensemble du territoire** : l'assurance de proximité, de solutions logistiques dédiées, rapidité de mise en analyse et accompagnement sur-mesure
- **Un processus simple et facile** pour la mise en place de **nouvelle prestation**
- **Vos alertes sms, fax ou email en cas de non-conformité** (paramétrages personnalisables)
- Simplification de votre quotidien avec la **plateforme Eurofins On Line (EOL)** qui vous permet des échanges sécurisés de données : **commande et consultation de vos résultats en un simple clic**
- **Eurofins votre partenaire solide et fiable en cas de crise** : disponibilité rapide des experts, prélèvements urgents, capacité de volumes importante.

Vous souhaitez en savoir plus?

 asmELMO@eurofins.com

 02 51 83 79 50

© Eurofins Food France - 0217

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire

Essai gratuit sur : www.vigial.com

