

**DECISION****du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux  
concernant les prescriptions de police sanitaire vétérinaire  
relatives aux échanges intra-Benelux  
et à l'importation de farines d'origine animale  
M (75) 2**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1<sup>er</sup> du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant que les contrôles et les formalités aux frontières intérieures du Benelux doivent être supprimés et qu'il convient, dès lors, d'adopter des mesures coordonnées aux frontières extérieures, en vue de prévenir l'introduction de maladies animales contagieuses,

A pris la décision suivante :

**Article 1<sup>er</sup>**

Au sens de la présente décision, on entend par :

- a. importation : l'importation d'un pays tiers sur le territoire d'un des pays du Benelux ;
- b. service compétent : les services désignés par l'autorité centrale compétente ;
- c. farines d'origine animale : farines comprimées ou non se composant principalement de farines d'animaux, de viande, d'os, d'os-viande, de sang, de foie, de cretons, de mammifères marins, de plumes, de poissons et les farines apparentées ainsi que les mélanges de ces produits.

**Article 2**

Les échanges intra-Benelux des farines d'origine animale sont libres, si elles sont :

- a) originaires d'un des pays du Benelux ;
- b) en provenance d'un des pays du Benelux, sans préjudice des dispositions des articles suivants.

**Article 3**

1. Les farines d'origine animale ne peuvent être importées qu'en vertu d'une autorisation préalable, générale ou individuelle, délivrée par ou pour l'autorité compétente du pays destinataire.

L'autorisation énonce les conditions d'importation et, en ce qui concerne l'autorisation individuelle, désigne le bureau de douane situé à la frontière extérieure du Benelux où l'envoi de farines d'origine animale doit être présenté et où cette autorisation doit être remise, ce qui est consigné au document par l'autorité douanière.

2. Les dispositions suivantes sont également d'application :

- a) les farines d'origine animale doivent être accompagnées d'un certificat d'origine et de santé délivré par le service compétent du pays expéditeur, conforme, selon le cas, au modèle repris en annexe I ou en annexe II de la présente décision ;
- b) le service compétent du pays du Benelux à la frontière extérieure duquel l'envoi de farine d'origine animale sera présenté, doit être prévenu au moins 24 heures avant l'arrivée, du moment probable et du bureau de douane auquel s'effectuera la présentation ;
- c) au bureau de douane où est présenté l'envoi de farine d'origine animale, le service compétent du pays à la frontière extérieure duquel l'envoi est présenté, procède au contrôle du certificat d'origine et de santé qui l'accompagne.

*Article 4*

1. En ce qui concerne les farines d'animaux, de viande, d'os, d'os-viande, de sang, de foie, de cretons et les farines apparentées comprimées ou non, ainsi que les mélanges de ces produits, le certificat d'origine et de santé doit mentionner :
  - que les farines proviennent d'usines ou d'exploitations établies dans le pays expéditeur et contrôlées par le service vétérinaire officiel de ce pays ;
  - qu'il a été constaté à l'aide de thermogrammes que ces farines ont été préparées par un traitement thermique humide, pendant une heure au moins, à une température minimale de 115 °C ou par un traitement thermique à sec, pendant 3 heures au moins, à une température minimale de 140 °C ;
  - que ces farines ont par ailleurs été préparées hygiéniquement ;
  - qu'il résulte de l'examen bactériologique effectué conformément à la méthode prescrite à l'annexe IV que le produit final est indemne de salmonelles ;
  - que ces farines ont été hygiéniquement conservées après leur préparation.

2. En ce qui concerne les farines de poisson, de mammifères marins, de plumes et les farines apparentées, comprimées ou non, ainsi que les mélanges de ces produits, le certificat d'origine et de santé soit mentionner :
  - que les farines proviennent d'usines ou d'exploitations établies dans le pays expéditeur et contrôlées par le service compétent de ce pays ;
  - qu'il a été constaté à l'aide de thermogrammes que ces farines ont été préparées par un traitement thermique humide, pendant 30 minutes au moins, à une température minimale de 80 °C ;
  - que ces farines ont par ailleurs été préparées hygiéniquement ;
  - qu'il résulte de l'examen bactériologique effectué conformément à la méthode prescrite à l'annexe IV, que le produit final est indemne de salmonelles.

#### *Article 5*

1. L'envoi de farine d'origine animale ne peut être admis à l'importation que si les documents visés aux articles 3 et 4 sont trouvés en règle.
2. Dans les cas de transport par mer, le service compétent du pays où l'envoi est présenté prend, lors du transbordement dans le port, des échantillons, selon les prescriptions mentionnées à l'annexe III.  
Si l'importation sur le territoire du Benelux se fait par route, les échantillons sont prélevés au lieu de destination conformément aux prescriptions figurant à l'annexe III.
3. Si l'envoi est admis à l'importation, les moyens de transport, servant au transport de l'envoi vers le lieu de destination sont plombés par le service compétent qui le garde sous contrôle après déchargement, jusqu'au moment où l'examen bactériologique, effectué conformément aux prescriptions mentionnées à l'annexe IV, a démontré que l'envoi peut être admis.
4. Si l'envoi est destiné à un pays du Benelux autre que celui aux frontières extérieures duquel l'envoi a été présenté, le service compétent du pays de destination est averti de l'arrivée de l'envoi sur le territoire du pays partenaire par la transmission du duplicata du formulaire d'accompagnement et d'avertissement dont le modèle est fixé par décision du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux, M (71) 36, du 9 juin 1971.

L'original de ce formulaire accompagne l'envoi sur le territoire des pays du Benelux.

*Article 6*

1. L'envoi de farines d'origine animale ne répondant pas aux dispositions des articles 3 à 5, peut être renvoyé au pays expéditeur, détruit ou stérilisé dans une entreprise désignée spécialement à cet effet par le service compétent, sur ordre du service compétent du pays du Benelux à la frontière extérieure duquel l'envoi a été présenté.
2. Si l'examen bactériologique visé à l'article 5, a démontré la présence de salmonelles, l'envoi peut être restérilisé aux conditions fixées par le service compétent ou être renvoyé.
3. La destruction ou la stérilisation s'effectuent sans indemnisation et pour le compte de l'importateur.
4. Si le pays destinataire est un pays du Benelux autre que celui aux frontières extérieures duquel l'envoi a été présenté, le service vétérinaire du pays destinataire est informé de la décision prise en vertu du présent article.

*Article 7*

1. La présente décision entrera en vigueur au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet 1975.
2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois Gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision.

Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 7 mai 1975.

Le Président du Comité de Ministres,

L.J. BRINKHORST

MODELE

N° .....

*Certificat d'origine et de santé (1)*

(Importation de farines d'animaux, de viande, d'os, d'os-viande, de sang, de foie, de cretons et de farines apparentées, comprimés ou non, ainsi que de mélanges de ces produits)

Pays expéditeur : .....  
Ministère : .....  
Service compétent/district : .....

- I. Nombre d'unités de conditionnement : ..... (2)  
Nature et caractéristiques du conditionnement : ..... (2)  
Poids net : .....

II. *Provenance de l'envoi* :

Nom et adresse du producteur : .....  
Nom et adresse de l'expéditeur : .....  
Nom et adresse de son mandataire (2) : .....

III. *Destination du produit* :

Expédié de ..... (lieu d'expédition)  
à ..... (pays et lieu de destination)  
par wagon (2), camion (2), navire (2) (3)  
— Lieu d'entrée sur le territoire des pays du Benelux (bureau de douane) : .....  
— Nom et adresse du destinataire : .....

IV. *Renseignements sanitaires* :

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que le produit mentionné ci-dessus :  
— provient d'usines ou d'exploitations établies dans le pays expéditeur et contrôlées par le service vétérinaire officiel de ce pays;  
— a été préparé par traitement thermique humide, pendant une heure au moins à une température minimale de 115°C, ce qui a été constaté à l'aide de thermogrammes  
a été préparé par traitement thermique à sec, pendant 3 heures au moins, à une température minimale de 140°C, ce qui a été constaté à l'aide de thermogrammes (2);  
— le produit a été préparé hygiéniquement;  
— est indemne de salmonelles suivant l'examen bactériologique effectué le ..... (mentionner la date) selon les prescriptions prévues;  
— a été conservé hygiéniquement après sa préparation.

Fait à ..... le ..... 19.....

Le vétérinaire officiel

(Signature, cachet nominatif et de service)

(1) A délivrer par unité de transport.

(2) Biffer s'il y a lieu.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les navires, le nom du navire.

MODELE

N° .....

*Certificat d'origine et de santé (1)*

(Importation de farines de poisson de mammifères marins, de plumes et de farines apparentées, comprimées ou non, ainsi que de mélanges de ces produits, comprimées ou non)

Pays expéditeur : .....  
Ministère : .....  
Service compétent/district : .....

I. Nombre d'unités de conditionnement : ..... (2)  
Nature et caractéristiques du conditionnement : ..... (2)  
Poids net : .....

II. *Provenance de l'envoi* :

Nom et adresse du producteur : .....  
Nom et adresse de l'expéditeur : .....  
Nom et adresse de son mandataire (2) : .....

III. *Destination du produit* :

Expédié de ..... (lieu d'expédition)  
à ..... (pays et lieu de destination)  
par wagon (2), véhicule automoteur (2), navire (2) (3)  
— Lieu d'entrée sur le territoire des pays de Benelux (bureau de douane) : .....  
— Nom et adresse du destinataire : .....

IV. *Renseignements sanitaires* :

Le soussigné, désigné à cet effet par le service compétent, certifie que le produit mentionné ci-dessus :

- provient d'usines ou d'exploitations établies dans le pays expéditeur et contrôlées par le service compétent de ce pays ;
- a été préparé par traitement thermique humide, pendant 30 minutes au moins à une température minimale de 80°C, ce qui a été constaté à l'aide de thermogrammes ;
- le produit a été traité hygiéniquement ;
- est indemne de salmonelles suivant l'examen bactériologique effectué le ..... (mentionner la date) selon les prescriptions prévues ;

Fait à ..... le ..... 19.....  
La personne désignée par l'autorité compétente  
(Signature, cachet nominatif et de service)

(1) A délivrer par unité de transport.

(2) Biffer s'il y a lieu.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les navires, le nom du navire.

Bijlage III

Annexe III

BEMONSTERINGSMETHODE  
VAN MELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

---

METHODE DE PRELEVEMENT  
DES ECHANTILLONS DE FARINES  
D'ORIGINE ANIMALE

**METHODE DE PRELEVEMENT****des échantillons de farines d'origine animale****1. Objet**

Modalités relatives aux prélèvements d'échantillons de farines animales, comprimées ou non en vue de leur examen bactériologique officiel.

**2. Echantillonneur**

Les échantillons sont prélevés par des agents désignés par l'autorité compétente des pays partenaires de l'Union économique Benelux.

**3. Définitions**

*Lot* : Quantité transportée ou stockée, constituant une unité de prélèvement d'échantillon.

*Prélèvement élémentaire* : Quantité donnée prélevée en un endroit précis du lot.

*Echantillon* : Un ensemble de prélèvements élémentaires effectués au cours d'un même échantillonnage sur un lot déterminé.

**4. Quantités****a) Lot**

## 1. Marchandise en vrac

*Quantité maximale*

150 tonnes ;  
ou pour les péniches, 1/10 de la quantité transportée

## 2. Marchandises emballées

3.000 unités d'emballage

**b) Prélèvements élémentaires**

## 1. Marchandise en vrac

*Nombre minimum de prélèvements élémentaires par lot*

## 1.1. Lots jusqu'à 5 tonnes

10 prélèvements élémentaires dans tous les cas

## 1.2. Lots supérieurs à 5 tonnes

√ 20 fois le nombre de tonnes formant le lot

## 2. Marchandises emballées

*Nombre minimum d'emballage à échantillonner*

## 2.1. Lots de 1 à 10 emballages

tous les emballages

## 2.2. Lots de 11 à 100 emballages

au moins 10 emballages

## 2.3. Lots supérieurs à 100 emballages

√ nombre des emballages formant le lot

**c) Echantillons**

## Chaque échantillon

*Quantité minimale*

0,5 kg



### 5. Prescriptions pour le prélèvement

Les appareils pour prélèvements doivent être stériles ainsi que les récipients ou les sachets recevant les échantillons.

Le prélèvement doit être effectué de façon à éviter la contamination par des salmonellas ou autres enterobacteriaceae.

Les prélèvements élémentaires doivent être pris au hasard et porter sur l'ensemble du lot. Ils sont réunis de façon à constituer cinq échantillons contenant un nombre sensiblement égal de prélèvements élémentaires.

Pour les péniches, on prendra, lorsque le lot est supérieur à 150 tonnes, un échantillon supplémentaire par 30 tonnes ou fraction de 30 tonnes.

Les récipients ou sachets contenant les échantillons doivent être fermés aussitôt après le remplissage, ils doivent être scellés et munis d'une étiquette retenue par le système de plombage ou de scellement, lequel est conçu de telle façon qu'il soit impossible d'ouvrir les récipients ou les sachets sans briser les plombs ou les scellés.

Le plomb ou le scellé doit porter une marque permettant d'identifier l'échantillonneur.

L'étiquette porte au moins les indications figurant aux points 1, 2, 3, 4, 7 et 11 du procès-verbal de prélèvement d'échantillons.

### 6. Procès-verbal de prélèvement d'échantillon

- (1) Nom de l'échantillonneur ainsi que du service dont il relève.
- (2) Marques d'identifications apposées par l'échantillonneur aux échantillons.
- (3) Lieu et date du prélèvement d'échantillon.
- (4) Dénomination de la marchandise.
- (5) Nom, raison sociale et adresse de l'entreposeur ou du détenteur de la marchandise.
- (6) Nom et adresse de l'importateur et du fabricant.
- (7) Désignation exacte du lot (numéro du wagon ou du camion, nom du bateau, numéro de la cale, situation de l'entrepôt ou du magasin).
- (8) Poids du lot ainsi que le nombre et la nature des emballages s'il s'agit de marchandises emballées.
- (9) Date de l'importation.
- (10) Confirmation de l'échantillonneur établissant que la prise d'échantillons a été effectuée conformément aux dispositions de la législation nationale adaptée à la décision Benelux relatives aux farines animales.
- (11) Signature de l'échantillonneur.
- (12) Reproduction du cachet.

**7. Destination des échantillons**

Les échantillons sont envoyés au laboratoire agréé en vue de leur examen bactériologique.

**A. La mise en évidence des salmonelles et  
des enterobacteriaceae**

**I. LA MISE EN EVIDENCE DES SALMONELLES****1. Définition**

On entend par la mise en évidence des salmonelles dans les farines animales, l'ensemble des opérations nécessaires à l'obtention des cultures pures de germes qui répondent aux caractères des salmonelles.

**2. Méthodes requises pour l'isolement des salmonelles**

La méthode comporte trois stades :

2.1. *Premier stade* : Ensemencer 20 gr de l'échantillon dans 200 ml de milieu liquide non sélectif (milieu de récupération) et porter à l'incubateur à 37°C pendant 16 à 18 h.

2.2. *Deuxième stade* : Ensemencer 10 ml du milieu précédent dans 100 ml de bouillon d'enrichissement sélectif. Porter au bain marie à 45°C pendant 15 minutes, puis, à l'étuve à 43°C pendant 48 h.

2.3. *Troisième stade* : Etendre sur géloses sélectives après 18 à 24 h. et après 48 h d'incubation des bouillons d'enrichissement.  
Ces géloses sont incubées à 37°C pendant 18 à 24 h.

*Remarque* : Pour obtenir des colonies séparées sur les géloses d'isolement, il est conseillé de prélever le bouillon d'enrichissement au moyen d'une ôse de 2,5 à 3 mm de diamètre, et d'utiliser soit une boîte de Pétri de 14-15 cm de diamètre, soit 2 petites boîtes de Pétri de 9-10 cm de diamètre, la seconde boîte étant ensemencée sans avoir rechargé l'öse.

**3. Milieux de récupération, d'enrichissement et de la mise en évidence****3.1. Bouillon de culture non sélectif. Milieu de récupération***Composition et préparation*

Peptone	10 g
NaCl	5 g
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> . 12 H <sub>2</sub> O	9 g
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	1,5 g
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre les différents ingrédients dans l'eau. Ajuster le pH de manière qu'après chauffage, il soit à  $7,2 \pm 0,1$ .  
Stériliser à 120 °C pendant 15 minutes.

### 3.2. Bouillon au Tétrathionate selon Muller-Kauffmann. Milieu de récupération

#### 3.2.1. Milieu de base

Tryptone	7 g
Peptone	2,3 g
NaCl	2,3 g
CaCO <sub>3</sub>	25 g
Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> · 5H <sub>2</sub> O	40,7 g
Bile de bœuf desséchée	4,75 g
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre les différents ingrédients dans l'eau en chauffant.

Porter à l'ébullition. Homogénéiser et répartir en flacons.

#### 3.2.2. Solution de lugol

Iode	20 g
Iodure de potassium	25 g
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre l'iode de potassium dans environ 50 ml d'eau. Ajouter ensuite l'iode et le faire dissoudre. Compléter avec l'eau jusqu'à 100 ml.

Conserver à l'obscurité et au frais.

#### 3.2.3. Solution de vert brillant

Vert brillant	100 mg
Eau distillée	100 ml

Chauffer la solution pendant une demi heure au bain marie bouillant. Conserver maximum 2 mois à l'obscurité et au frais.

#### 3.2.4. Préparation finale

Le milieu doit être utilisé le jour de sa préparation.

Milieu de base	3.2.1.	1.000 ml
Solution de lugol	3.2.2.	19,0 ml
Solution de vert brillant	3.2.3.	9,5 ml

**3.3. Milieu d'isolement. Gélose au vert brillant**

Extrait de viande (poudre)	5 g
Extrait de levure (poudre)	3 g
Peptone	10 g
Lactose	10 g
Sucrose	10 g
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> · 12 H <sub>2</sub> O	1 g
NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	0,6 g
Rouge de phénol	0,09 g
Vert brillant (B D H)	4,7 mg
Agar n° 1 (*)	12 g
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant. Porter à ébullition jusqu'aux premiers foisonnements de l'eau. Refroidir à 50 °C et couler en boîtes de Pétri. Le pH doit être de 6,9 ± 0,1.

**4. Identification**

L'identification doit s'effectuer sur des colonies parfaitement isolées. Effectuer si nécessaire, un second isolement sur milieu solide. Les colonies suspectes sont identifiées par les réactions biochimiques et sérologiques.

**4.1. Réactions biochimiques**

Un petit nombre de réactions biochimiques permettront généralement de s'assurer que la colonie suspecte est vraisemblablement une salmonella.

Réactions sur gélose de Kligler ou sur gélose T S I

Réaction de décarboxylation de la lysine

Réaction de décomposition de l'urée en ammoniacque

Les salmonella répondent aux caractères suivants :

Réaction sur T S I glucose (acidification)	+ 100 %
glucose (formation de gaz)	+ 91,9 %
lactose	— 99,2 %
saccharose	— 99,5 %
formation de H <sub>2</sub> S	+ 91,6 %
Décarboxylation de la lysine	+ 94,6 %
Décomposition de l'urée	— 100 %

(\*) Agar, très pur.

4.1.1. *Gélose T.S.I.*4.1.1.1. *Composition et préparation*

Peptone	20 g
Extrait de levure en poudre	3 g
Extrait de viande en pâte	3 g
Glucose	1 g
Lactose	10 g
Saccharose	10 g
NaCl	5 g
Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> . 5 H <sub>2</sub> O	0,3 g
FeSO <sub>4</sub> . 7 H <sub>2</sub> O	0,2 g
Rouge de phénol	50 mg
Agar	12 g
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant.

Ajuster le pH  $7,4 \pm 0,1$ ; répartir en tubes à culture et stériliser à 120 °C pendant 20 minutes.

Conservation : une semaine.

Au moment de l'emploi, après nouvelle dissolution, pendant au moins 20 minutes au bain marie à l'ébullition, laisser refroidir les tubes en position inclinée de telle manière que le fond du tube reste entièrement rempli sur une longueur d'environ 2,5 cm.

4.1.1.2. *Mode opératoire et lecture*

Prélever un peu de matériel bactérien à éprouver au moyen d'un fil droit, l'étendre en surface et ensemencer en profondeur par pique à travers la gélose du culot. Incuber à 37 °C pendant 24 heures.

*Lecture*

<i>Culot</i> : jaune	glucose fermenté
rouge ou inchangé	glucose non fermenté
noir	formation d'H <sub>2</sub> S
bulles ou déchiré	formation de gaz à partir du glucose
<i>Surface</i> : jaune	lactose et/ou saccharose fermenté
rouge ou inchangé	ni glucose, ni saccharose fermentés

4.1.2. *Décarboxylation de la lysine*4.1.2.1. *Milieu*

l-lysine, HCl	5 g
Extrait de levure en poudre	3 g
Glucose	1 g
Pourpre de bromocrésol	15 mg
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau. Ajuster le pH à  $7,2 \pm 0,1$ .

Répartir en tubes environ 5 ml et stériliser à  $120^{\circ}\text{C}$  pendant 15 minutes.

4.1.2.2. *Mode opératoire et lecture*

Ensemencer avec le matériel bactérien à éprouver et incubé à  $37^{\circ}\text{C}$  pendant 24 h.

Le milieu présente une couleur violette lors de réaction positive, et jaune lors de réaction négative.

4.1.3. *Décomposition de l'urée*4.1.3.1. *Milieu*4.1.3.1.1. *Solution d'urée, substances nutritives et indicateur*

Peptone	1 g
Glucose	1 g
NaCl	5 g
$\text{KH}_2\text{PO}_4$	2 g
Urée	20 g
Rouge de phénol	12 mg
Eau distillée	100 ml

Dissoudre d'abord le rouge de phénol dans l'eau, à chaud. Refroidir ensuite et dissoudre les autres ingrédients. Ajuster le pH  $6,8 \pm 0,1$  et stériliser par filtration (filtre G. 5).

4.1.3.1.2. *Gélose*

Gélose	15 g
Eau distillée	900 ml

Dissoudre à chaud l'agar dans l'eau et stériliser à  $120^{\circ}\text{C}$  pendant 20 min.

#### 4.1.3.1.3. Préparation

Mélanger aseptiquement la gélose et la solution d'urée amenés à une t° d'environ 50 °C. Répartir en tubes, environ 7 ml par tube et laisser solidifier en position inclinée.

#### 4.1.3.2. Mode opératoire et lecture

Ensemencer la surface du milieu avec le matériel bactérien à éprouver. Incuber à 37 °C pendant 1 ou 2 jours. La décomposition de l'urée en ammoniac se traduit par un virage de l'indicateur au rose puis au rouge.

N.B. On peut aussi utiliser le milieu de l'urée selon STUART.

#### 4.2. Reactions aérologiques

Les colonies qui répondent aux caractères biochimiques des salmonellas sont identifiées ultérieurement par la recherche des antigènes O et H. Cette recherche nécessite l'utilisation d'une gamme de sérums monovalents spécifiques. Une identification préliminaire peut être effectuée au moyen d'un sérum polyvalent.

Les laboratoires qui ne disposent pas de tels sérums peuvent envoyer leurs souches à identifier aux centres nationaux de recherche des salmonellas.

## II. LA MISE EN EVIDENCE DES ENTEROBACTERIACEAE

### 1. Définition

La famille des enterobacteriaceae est composée de germes gram négatifs mobiles ou immobiles. Ils cultivent sur les milieux ordinaires, réduisent les nitrates en nitrites, donnent une réaction d'oxydase négative et dégradent les hydrates de carbone par métabolisme fermentatif.

Sont considérés comme enterobacteriaceae, les germes positifs au test décrit ci-dessous.

### 2. Méthode

Ensemencer 10 g de l'échantillon dans 150 ml de bouillon sélectif. Incuber à 37 °C pendant 18-24 h.

Prélever une ose de ce bouillon et l'étaler sur gélose sélective et incuber à 37 °C pendant 18 à 24 h.

**3. Composition des milieux****3.1. Bouillon tamponné au vert, brillant, bile et glucose (EE Broth)**

Peptone	10 g
Glucose	5 g
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> . 2 H <sub>2</sub> O	8 g
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	2 g
Bile de bœuf desséchée	20 g
Vert brillant	15 mg
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant. Ajuster le pH à  $7,2 \pm 0,1$  et chauffer à 100 °C pendant 3 0minutes.

**3.2. Gélose glucosée au rouge violet et à la bile**

Peptone	7 g
Extrait de levure en poudre	3 g
NaCl	5 g
Sels biliaires	1,5 g
Glucose	10 g
Rouge neutre	0,03 g
Agar	15 g
Cristal violet	0,002 g
Eau distillée	1.000 ml

Dissoudre les ingrédients dans l'eau en chauffant jusqu'à 100 °C. Refroidir jusqu'à 50 °C.

Ajuster le pH à  $7,3 \pm 0,1$  et répartir en boîtes de Pétri.

La stérilisation n'est pas nécessaire et est même déconseillée.

**4. Interprétation**

Les colonies d'enterobacteriaceae sont violettes, entourées d'une zone rouge violet.

\*  
\* \* \*

**B. Evaluation des farines d'origine animale eu égard  
à leur admission dans les pays du Benelux**

**1. Marchandises en vrac**

Lorsque la marchandise en vrac est transportée par bateaux contenant des quantités supérieures à 1.000 tonnes, cette marchandise en vrac est transbordée sur des péniches qui peuvent transporter  $\pm 1.000$  tonnes. Conformément à l'annexe III on échantillonne par péniche 10 fractions qui se constituent automatiquement étant donné la présence de divers compartiments dans les péniches.



Indien in een of meer der verzendmonsters per partij (bemonsteringseenheid) volgens de methode vermeld onder punt A. salmonellae worden aangetoond, is deze partij salmonella-positief. Het positief bevinden van een partij heeft echter ook betekenis met betrekking tot de besmetting van een lichter, aangezien er tijdens het laden en lossen een goede menging heeft plaatsgevonden. Indien dan ook in meer dan twee vakken per lichter salmonellae zijn aangetoond, dient de gehele lichter afgekeurd te worden.

## 2. Verpakte waar

De monsters, welke verkregen zijn volgens bijlage III, worden onderzocht op het voorkomen van salmonellae volgens de methode aangegeven onder punt A.

Indien in een der monsters salmonellae worden aangetoond, wordt de gehele partij afgekeurd.

\*\*\*

Lorsque la méthode visée au point A. met en évidence des salmonelles dans un ou plusieurs des échantillons du lot, celui-ci est déclaré positif. Cette constatation a toutefois également une conséquence sur la contamination de la péniche en raison du mélange qui a eu lieu lors du chargement et du déchargement de la marchandise. Aussi, lorsque des salmonelles sont mises en évidence pour plus de 2 lots par péniche, il faudra refuser celle-ci dans son intégralité.

## 2. Marchandises emballées

Les échantillons obtenus conformément à la méthode décrite à l'annexe III, subissent un test des salmonelles suivant la méthode définie au point A.

Lorsqu'un des échantillons contient des salmonelles, le lot est refusé.