

Association des lactariums de France (ADLF)
Lille 1 et 2 juin 2012

Contamination par la flore saprophyte: Etat des lieux

«Le lait maternel est l'aliment naturel pour le
nourrisson» (OMS)

P. Courdent
Ingénieur ISA (Lille) 45^{ème} promotion
C. Charlet
Lactarium Régional de Lille

MINISTÈRE DE LA SANTÉ, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

Décision du 3 décembre 2007 définissant les règles de bonnes pratiques
prévues à l'alinéa 3 de l'article L.2323-1 du code de la santé publique

NOR : SJSM0722015S

B. – *Analyses à effectuer sur les lots uniquement*

Lorsque les sous-lots ne sont pas systématiquement contrôlés, le lot fait l'objet des mêmes contrôles bactériologiques avant d'être conditionné en flacons et pasteurisés.

Dans ce cas, les lots sont déclarés non conformes si :

- la flore aérobie est égale ou supérieure à 10^5 bactéries par millilitre ;
- ou si le nombre de germes *Staphylococcus* coagulase positif est égal ou supérieur à 10^4 bactéries par millilitre.

Dans tous les cas, en attendant les résultats des contrôles bactériologiques, le lait est conservé à +4 °C pendant 48 heures ou pasteurisé immédiatement, congelé et placé en quarantaine jusqu'à la preuve de sa conformité.

Les lots de lait non conformes sont détruits par le lactarium.



MINISTÈRE DE LA SANTÉ, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

**Décision du 3 décembre 2007 définissant les règles de bonnes pratiques
prévues à l'alinéa 3 de l'article L.2323-1 du code de la santé publique**

NOR : SJSM0722015S

2. Contrôle après pasteurisation

Un dernier contrôle bactériologique est effectué après pasteurisation, par ensemencement de 0,5 ml de lait non dilué sur une gélose au sang et incubation pendant 48 heures à 37 °C.

Tout lot dont le contrôle après pasteurisation est positif est détruit.

La destruction des sous-lots et des lots non conformes est effectuée en respectant la réglementation applicable à l'élimination des déchets potentiellement contaminés.

Une analyse documentée est réalisée afin de trouver les causes de contaminations répétées.

Après pasteurisation et refroidissement et dans l'attente des résultats de contrôle, les flacons de lait sont mis en quarantaine. Ils peuvent être soit conservés à + 4 °C au maximum 48 heures et congelés à – 18 °C, soit congelés immédiatement à – 18 °C.

Seuls les flacons de lait des lots déclarés conformes peuvent être libérés pour la délivrance et la distribution ou acceptés pour la lyophilisation.



Etat des lieux au lactarium de Lille

- ▶ Que représente, pour le lactarium de Lille, la quantité de lait jeté due à une contamination bactérienne ?



Etat des lieux au lactarium de Lille

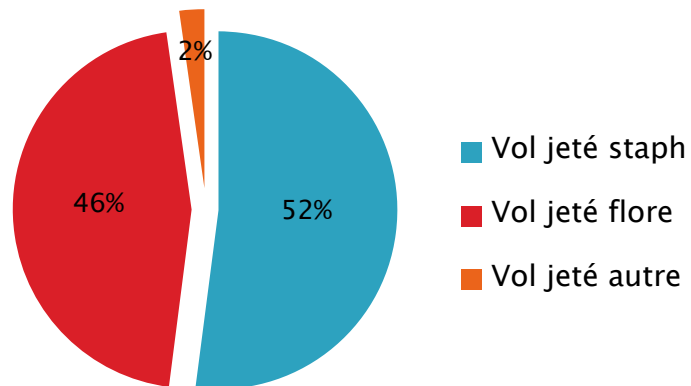
- ▶ Enregistrement prospectif des contaminations de lots/ centres à partir du moment où l'enfant est hospitalisé dans ce centre
- ▶ Etude menée sur 7 mois (de juin à décembre 2011) sur le lait recueilli dans 6 centres hospitaliers de la région NPDC.



Le lactarium de Lille

- ▶ 2 499 L de lait a été traité.
- ▶ 12 % de ce lait traité a dû être jeté.
- ▶ Lait jeté essentiellement suite à une contamination détectée avant la pasteurisation.

Répartition du lait jeté



Zoom sur la flore saprophyte avant pasteurisation

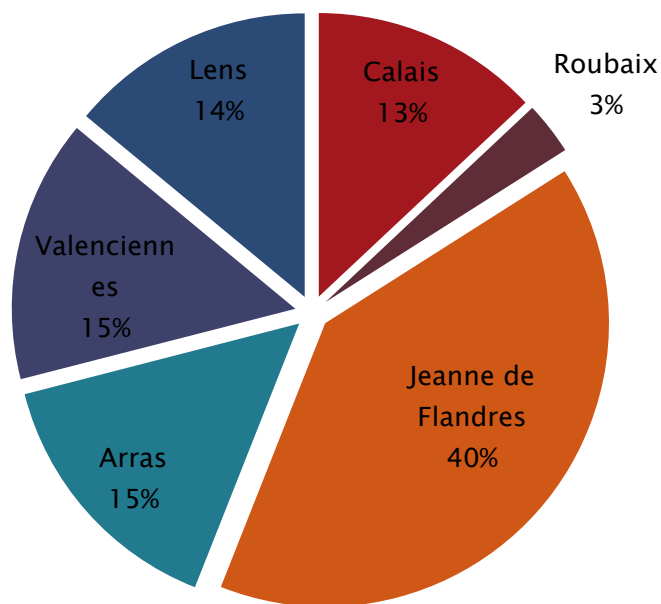
- 141 L de lait jeté
- 11 267 € de perte

Contrôles post pasteurisation

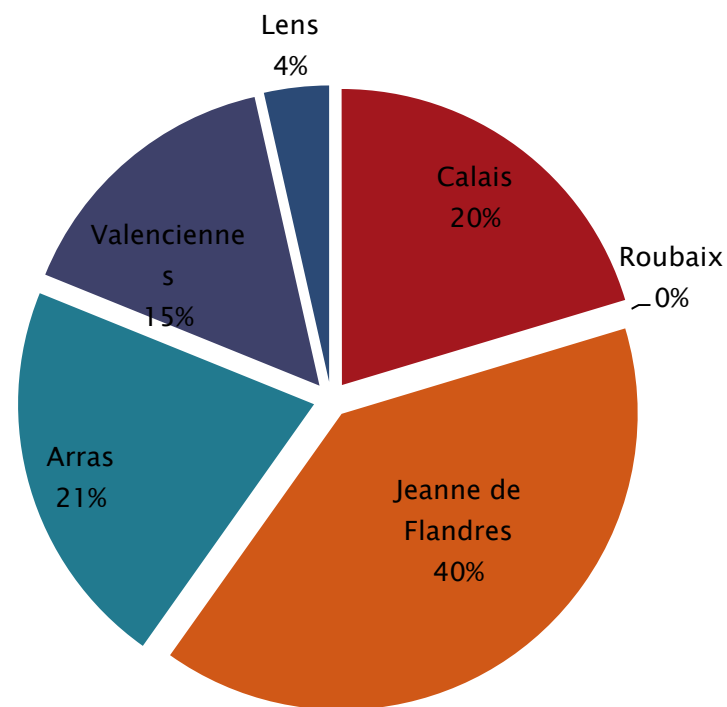
- 2407 lots ; 11 non stériles
(5 Bacillus spp, 5 flore saprophyte, 1 Enterococcus spp)

Comparaison entre les centres de collecte de lait

Répartition du lait traité par le lactarium de Lille



Répartition de la perte due à la flore aérobie



Dans les autres pays

- ▶ Informations récoltées dans 14 pays du monde.
- ▶ Protocoles sensiblement différents.
- ▶ Certains pays ne pasteurisent pas le lait des donneuses (Norvège).
- ▶ L'Italie, la Suède et la Belgique ne font pas de recherche de flore saprophyte (avant et après pasteurisation).



Dans les autres pays

- ▶ Même standard concernant la limite autorisée de flore saprophyte avant pasteurisation (10^5 UFC / mL).
- ▶ Les examens bactériologiques post-pasteurisation ne sont pas systématiques (Suisse, UK, Suède).
- ▶ Recherche avant pasteurisation d'autres bactéries pathogènes (Strepto B, entérobactéries)
- ▶ Staphylococcus coagulase positive est systématiquement recherché avant pasteurisation



Conclusion

- ▶ Perte importante pour le lactarium.
- ▶ Désagrément et déception pour les mères qui donnent leur lait
- ▶ Tous les pays ont des protocoles bactériologiques différents.
- ▶ Pour avoir un appui statistique plus important, il pourrait être intéressant que cette étude soit faite dans les autres lactariums de France et sur une période d'au moins un an.

