



BOUILLON DE RAPPAPORT-VASSILIADIS (RV)

PRINCIPE

Le bouillon de Rappaport-Vassiliadis Soja(RVS) est utilisé pour l'enrichissement sélectif de *Salmonella* dans les denrées alimentaires ou les produits pharmaceutiques.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Peptone de soja	5
Chlorure de magnésium anhydre	13,40
Chlorure de sodium	7,20
Dihydrogénophosphate de potassium	1,26
Dipotassium hydrogénophosphate	0,18
Oxalate de vert de malachite	0,036

pH final à 25°C : 5,2 ± 0,2

CONSERVATION

Flacons et tubes : 2 et 8°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

Milieu déshydraté : 2 et 30°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

PREPARATION

1. Mettre en suspension 26,6 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Agiter jusqu'à dissolution complète.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver à 115°C pendant 15 minutes.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être appliqué :

1. Introduire 25 grammes du produit à examiner dans 225 ml d'eau peptonée tamponnée. Incuber à 35-37°C pendant 16 à 20 heures.
2. Inoculer 0,1 ml de cette suspension dans 10 ml de bouillon RV, incuber à 41,5°C pendant 24 heures. Parallèlement, inoculer 10 ml de la suspension dans 100 ml de bouillon sélénite cystine, incuber à 37°C pendant 24 et 48 heures.
3. Repiquer une anse de chaque tube sur gélose VBRP ou XLD, incuber 24 heures à 37°C et rechercher les colonies de *Salmonella* caractéristiques (rouges sur VBRP ou noires sur XLD).
4. Confirmer l'identification de *Salmonella* par une méthode biochimique et sérologique.

PRECAUTIONS

Le bouillon RV ne doit pas être utilisé pour la recherche de *Salmonella typhi*.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133, inoculum : 10¹⁰-10² CFU/ml (productivité) et 10³-10⁴ CFU/ml (sélectivité), incubation 24 heures à 41,5°C puis ensemencement sur XLD

	Souche de contrôle	Référence	Résultats
Sélectivité	<i>Enterococcus faecalis</i>	ATCC® 29212	Inhibée
	<i>Escherichia coli</i>	ATCC® 25922	< 10 CFU sur TSA après 24 heures à 37°C
Productivité	<i>Salmonella typhimurium</i>	ATCC® 14028	> 10 colonies rouges transparentes avec centre noir sur XLD après 24 heures à 37°C
	+ <i>Escherichia coli</i>	ATCC® 25922	
	+ <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC® 27853	

BIBLIOGRAPHIE

1. Rappaport, F., N. Konforti & B. Navon. 1956. A new enrichment medium for certain *Salmonellae*. J. Clin. Pathol. **9**:261-266.
2. Vassiliadis, P. 1983. The Rappaport Vassiliadis (RV) enrichment medium for the isolation of Salmonellas: an overview. J. Appl. Bact. **54**:69-76.
3. Pharmacopée Européenne. 2011. 7^{ème} édition § 2.6.13. Contrôle de la contamination microbienne dans les produits non obligatoirement stériles - Solution et milieux de culture recommandés. Conseil de l'Europe.
4. The United States Pharmacopeia (USP 33) – NF 28. 2011 <62>. Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. United States Pharmacopeial Convention Inc. Rockville, MD. USA
5. ISO 6579. 2007. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.* - Amendement 1 : annexe D : recherche de *Salmonella spp.* dans les matières fécales des animaux et dans des échantillons environnementaux au stade de la production primaire.
6. ISO 6785. 2008. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella spp.*
7. ISO/TS 11133:2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.
8. ISO 19250. 2010. Qualité de l'eau. Recherche de *Salmonella spp.*

PRESENTATION

Code	Description
31341	10 flacons 100 ml
21341	100 tubes de 10 ml
80341	500 g
	Autre présentation : nous consulter