

MS TerraFeed Fe

Qualité microbiologique

Contexte

MS TerraFeed Fe contient plusieurs ingrédients, dont de la tourbe. La tourbe est une matière végétale partiellement décomposée qui s'accumule dans les zones humides. La bactérie *Mycobacterium avium* est largement répandue dans l'environnement, en particulier dans le sol, l'eau et la matière organique. La tourbe peut donc contenir *M. avium*, car les conditions environnementales (humidité, acidité et charge organique) sont favorables à la survie de cette bactérie. Elle peut également contenir d'autres contaminants microbiologiques naturels.

C'est pourquoi une **procédure d'irradiation**, qui repose sur des techniques similaires à celles utilisées pour la stérilisation des instruments chirurgicaux ou des implants médicaux, est systématiquement appliquée au MS TerraFeed. Cette procédure a été évaluée par le Wageningen Bioveterinary Research (WBVR), qui fait partie du Centre de Recherche Universitaire de Wageningen (WUR), et les résultats confirment que le protocole d'irradiation permet une inactivation à 100 %, même dans des échantillons présentant des concentrations extrêmement élevées de *M. avium*. De plus, d'autres agents microbiologiques sont efficacement décontaminés.



Décontamination microbiologique par irradiation

La procédure d'irradiation a été certifiée pour éliminer un large éventail d'agents pathogènes microbiens potentiels (le cas échéant), incluant, sans s'y limiter: *Escherichia coli*, *Proteus vulgaris*, *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella meleagridis*, *Salmonella derby*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Mycobacterium tuberculosis*, *Aspergillus fumigatus*.

Tests de laboratoire supplémentaires

	Résultats (UFC/g) non irradiés	Résultats (UFC/g) irradiés
<i>Salmonella typhimurium</i>	<100	<100
<i>Salmonella enteritidis</i>	<100	<100
Nombre total de bactéries aérobies	290,000	<100
Entérobactéries	<100	<100
<i>Escherichia coli</i>	<100	<100

Avant le conditionnement de la tourbe, un échantillonnage est effectué conformément aux directives GMP+ et de la N.V.W.A. (*). Le produit est analysé par RT-PCR pour confirmer l'absence du virus responsable de la Peste Porcine Africaine.

(*) Bonnes Pratiques de Fabrication Plus

(*) Autorité Néerlandaise de Sécurité des Aliments et du Consommateur

Pour obtenir les analyses et certifications correspondantes, veuillez contacter votre distributeur officiel.