

# Prélèvement aseptique de lait

**Le prélèvement repose sur des gestes simples mais précis. La rigueur de la réalisation de ces gestes garantit la qualité du prélèvement.**

## Matériels nécessaires :

- Pots de prélèvement stériles
- Gants d'examen
- Coton hydrophile + alcool à 70° OU lingette désinfectante
- Papier absorbant
- Feutre indélébile
- Glacière et pains de glace



Avant de procéder au prélèvement, il convient de nettoyer puis de désinfecter correctement le trayon.



## ● Nettoyage

- Lavette imprégnée d'eau savonneuse,
- Essuyage avec du papier absorbant,
- Renouveler tant que le papier n'est pas propre.

## ● Désinfection

- Mettre des gants,
- Désinfecter le trayon à l'aide d'un coton imprégné d'alcool à 70° OU d'une lingette désinfectante, en insistant tout particulièrement sur le sphincter.

bluemonday - FR-BOV-0003-2024 - Boehringer Ingelheim Animal Health France SCS-01/2024

## Technique de prélèvement

Les indications sont données pour les droitiers, si vous êtes gaucher(ère), vous pouvez les inverser.

1

Tenir le pot de prélèvement horizontalement dans la main gauche pendant que la main droite dévisse le bouchon.



2

Placer immédiatement le bouchon à l'horizontale entre le pouce et l'index de la main gauche de façon à protéger l'ouverture d'une pollution accidentelle.



3

Éliminer les premiers jets sur le sol avec la main droite.



4

Diriger deux ou trois jets dans le pot de prélèvement maintenu horizontalement.

Il n'est pas nécessaire de prélever beaucoup de lait pour effectuer une analyse bactériologique.



5

Reboucher le pot immédiatement.



6

Identifier le prélèvement clairement avec un feutre indélébile (n° de l'animal et quartier prélevé).

S'il doit être stocké en échantillothèque, inscrire également la date de prélèvement.



7

Placer aussitôt le prélèvement dans une glacière.

L'envoi et la mise en culture au laboratoire doivent se faire sous 48 h.

Le prélèvement peut être congelé pour une analyse ultérieure.



- Le prélèvement doit être accompagné d'une feuille de commémoratif.
- Lors de prélèvements de plusieurs quartiers sur la même vache, la phase de nettoyage désinfection se réalise en commençant par les quartiers les plus éloignés et la phase de prélèvement se fera dans l'ordre inverse.

Par Bertrand Faroult et Philippe Le Page, commission Qualité du lait de la SNGTV.