

Divergences relevées entre l'ancienne annexe I du Règlement 2015/1375 et l'ISO 18743

ANCIENNE ANNEXE I	ISO 18743
Réactifs/appareillage :	
Eau du robinet chauffée à + 46 à 48 °C	Eau du robinet, chauffée à 47 °C ± 2 °C
Non précisé	Éthanol (alcool éthylique à 70 % à 90 %)
Des plateaux divisés en 50 carrés pouvant contenir chacun des échantillons de viande d'environ 2 g ou d'autres outils donnant des garanties équivalentes en ce qui concerne la traçabilité des échantillons	Bacs de collecte étiquetés ou sacs en plastique pour échantillons
Des agitateurs magnétiques pourvus d'une plaque chauffante avec température contrôlée	Agitateur magnétique équipé d'une plaque chauffante réglable ou agitateur magnétique placé dans un incubateur
Un thermomètre d'une précision de 0,5 °C allant de + 1 à + 100 °C	Thermomètre (précis à au moins ± 0,5 °C, gamme minimale de températures de 20 °C à 70 °C)
Des entonnoirs d'un diamètre intérieur d'au moins 12 cm , destinés à recevoir les tamis	Entonnoirs (en verre, en plastique ou en acier) (d'un diamètre minimal d'environ 15 cm)
Des tamis, finesse de la maille 180 microns , d'un diamètre extérieur de 11 cm , pourvus d'un treillis en acier inoxydable	Tamis en laiton ou en acier inoxydable, d'une taille de maille spécifique comprise entre 180 µm et 200 µm (d'un diamètre d'environ 10 cm ou plus)
Des ampoules à décanter coniques en verre d'une capacité de 2 litres au moins , munies de préférence de robinets de sécurité en Téflon	Ampoules à décanter coniques en verre (d'une capacité minimale de 2,5 l), de préférence équipées de robinets de sécurité en polytétrafluoroéthylène (PTFE)
Préparation des échantillons	
Hacher dans le mixeur 100 g des échantillons	Une petite quantité (50 ml à 100 ml pour 100 g de viande) de liquide de digestion ou d'eau du robinet (45 °C ± 2 °C) doit être ajoutée à la viande dans le broyeur pour faciliter l'homogénéisation. Il convient de poursuivre le broyage jusqu'à ce que la viande soit bien hachée ou émincée (généralement trois séries de 5 s à 10 s), mais il ne doit pas être trop poussé afin de ne pas abîmer les larves
Introduire 16 ± 0,5 ml d'acide chlorhydrique dans un bécher de 3 litres contenant 2,0 litres d'eau du robinet chauffée à 46 à 48 °C	ajouter 16 ml d'acide chlorhydrique à 25 % dans un bécher en verre contenant 2 l d'eau du robinet préchauffée à 45 °C ± 2 °C
L'agitateur magnétique doit être réglé de telle sorte qu'une température constante de 44 à 46 °C	stabiliser la température à 45 °C ± 2 °C
Non précisé	Laisser reposer les derniers 20 ml du liquide de digestion dans la boîte de Petri pendant au moins 1 min pour que les larves sédimentent toutes avant l'examen microscopique

<p>Procéder ensuite à l'examen trichinoscopique ou stéréomicroscopique de l'échantillon grossi de 15 à 20 fois</p>	<p>Examiner le liquide de digestion dans la boîte de Petri carreau par carreau à l'aide d'une loupe binoculaire ou d'un trichinoscope à un grossissement final de 10X à 20X, pendant au moins 10 min (cette durée est considérée comme la durée minimale nécessaire pour un examen approfondi par un opérateur qualifié). L'examen doit être systématiquement effectué en veillant à éviter tout mouvement du liquide dans la boîte de Petri.</p>
Mesures de sécurité	
<p>Les liquides positifs (liquide de digestion, surnageant, liquide de rinçage, etc.) doivent être décontaminés par chauffage à 60 °C au moins.</p> <p>Lorsque l'examen d'un échantillon collectif ou individuel suivant la procédure d'agglutination au latex donne un résultat positif ou douteux, tout le matériel ayant été en contact avec la viande (bol et lame du mixeur, bécher, barreau magnétique, capteur de température, entonnoir conique de filtration, tamis et pinces) doit être soigneusement décontaminé par un lavage à l'eau chaude (65 à 90 °C).</p>	<p>Les liquides (liquides de digestion, surnageants, liquides de rinçage, etc.), ainsi que la verrerie et tout autre appareil susceptibles d'avoir été contaminés par des larves de <i>Trichinella</i>, doivent être décontaminés par chauffage à au moins 70 °C, ou par d'autres méthodes chimiques (par exemple, utilisation d'hypochlorite de sodium à une concentration finale de 0,01 % de chlorite de sodium, pendant au moins 3 h) avant d'être jetés ou lavés.</p>