

SOUCHIER CHAMPIGNONS



1. CONTENU

- Souches de levures
- Souches de filamenteux type *Penicillium*, *Aspergillus*,... (classe 2)
- Souches de dermatophytes (pathogènes de classe 2).

2. UTILISATION DU SOUCHIER

Les repiquages ne doivent être réalisés que par les personnes responsables. Actuellement les préparatrices et jn Joffin.

Technique de repiquage :

- pour la plupart des souches une pipette Pasteur remplie d'eau permet de récupérer le champignon et d'ensemencer alors deux tubes de gélose Sabouraud.
- pour les dermatophytes, mieux vaut souvent travailler à la palette en transférant dans un tube de gélose Sabouraud très humide un fragment de mycélium.

Température d'incubation :

- pour les *Candida* (albicans), les *Aspergillus* : 30 ou 37°C.
- pour les autres : 30°C sinon température ambiante.

SOUCHIER RÉSERVE BACTÉRIES



1. CONTENU

- Souches de bactéries en général de classe 2 (pas de classe 3)
- à gauche : Gram + (*Staphylococcus*, *Streptococcus*, *Enterococcus*, *Bacillus*, *Corynebactéries*, *Listeria*, *Mycobactéries*)
- à droite : Gram – (*Entérobactéries*, *Pseudomonas* et apparentés, *Vibrionaceae*, *Aeromonadaceae*...)

2. UTILISATION DU SOUCHIER

Les repiquages ne doivent être réalisés que par les personnes responsables. Actuellement les préparatrices et jn Joffin.

Technique de repiquage :

- pour la plupart des souches une pipette Pasteur remplie d'eau permet de récupérer les bactéries et d'ensemencer alors deux tubes de gélose ordinaire (Columbia ou Chocolat supplémentée pour coques Gram -, *Streptococcus*... ; Jensen pour les *Mycobactéries*).

Température d'incubation :

- pour la plupart des bactéries du soucier: 37°C.
- pour quelques *Pseudomoans* et apparentés: 30°C.

SOUCHIER « SEC »

- Souches lyophilisées provenant de l'Institut PASTEUR (classe 2) y compris *Streptococcus pneumoniae*.
 - Insecticide...
 - Réserve d'antibiotiques
-

SOUCHIER COURANT BACTÉRIES



1. CONTENU

- Souches de bactéries en général de classe 2 (pas de classe 3) en bouillons

2. UTILISATION DU SOUCHIER

Les repiquages ne doivent être réalisés que par les personnes responsables. Actuellement les préparatrices.

SOUCHIER BACTÉRIES CONGELÉES



1. CONTENU

- Souches de bactéries en général de classe 2 (pas de classe 3) en bouillons

2. UTILISATION DU SOUCHIER

Les repiquages ne doivent être réalisés que par les personnes responsables. Actuellement les préparatrices.