



LABM DROUOT
21, rue Drouot - 75009
PARIS
Tel : 01 45 23 10 45
Fax : 01 47 70 77 79
Autorisé sous le N° 75
287

Recueil des Selles Coproculture et examen parasitologique des selles

Intérêt :

La coproculture a pour objet de mettre en évidence des bactéries dans les selles, responsables dans la majorité des cas d'une diarrhée infectieuse.

La parasitologie des selles l'agent a pour objet de mettre en évidence des parasites dans les selles.

Préconisations pour le prélèvement :

Ces examens sont à effectuer, si possible, lors des épisodes diarrhéiques. Il est souhaitable de faire cet examen à distance de tout traitement, avec un régime sans résidus* la veille du recueil.

- Recueillir les selles dans le flacon stérile fourni par le laboratoire.
- Identifier le flacon avec votre nom et prénom si cela n'a pas été fait par le laboratoire. Noter la date et l'heure du recueil.



Coproculture, recherche de clostridium difficile, recherche de Rotavirus et Adenovirus

Si vous effectuez votre recueil à domicile, Il est important que votre recueil soit apporté au laboratoire dans les 2h. Si ce n'est pas possible, mettez-le au réfrigérateur et rapportez le dans les 24h

Parasitologie des selles

Si vous effectuez votre recueil à domicile, Il est important que votre recueil soit apporté au laboratoire dans les 12h.

Réfrigération ou congélation interdite

***régime sans résidus :** Le principe du régime sans résidus est de supprimer de l'alimentation toute source, même minime, de fibres alimentaires végétales, de résidus d'origine animale tels que tendons, kératine, collagène, et de résidus gras. (Cf verso pour les exemples d'aliments autorisés)



LABM DROUOT
21, rue Drouot - 75009
PARIS
Tel : 01 45 23 10 45
Fax : 01 47 70 77 79
Autorisé sous le N° 75
287

Recueil des Selles Coproculture et examen parasitologique des selles

Intérêt :

La coproculture a pour objet de mettre en évidence des bactéries dans les selles, responsables dans la majorité des cas d'une diarrhée infectieuse.

La parasitologie des selles l'agent a pour objet de mettre en évidence des parasites dans les selles.

Préconisations pour le prélèvement :

Ces examens sont à effectuer, si possible, lors des épisodes diarrhéiques. Il est souhaitable de faire cet examen à distance de tout traitement, avec un régime sans résidus* la veille du recueil.

- Recueillir les selles dans le flacon stérile fourni par le laboratoire.
- Identifier le flacon avec votre nom et prénom si cela n'a pas été fait par le laboratoire. Noter la date et l'heure du recueil.



Coproculture recherche de clostridium difficile, recherche de Rotavirus et Adenovirus

Si vous effectuez votre recueil à domicile, Il est important que votre recueil soit apporté au laboratoire dans les 2h. Si ce n'est pas possible, mettez-le au réfrigérateur et rapportez le dans les 24h

Parasitologie des selles

Si vous effectuez votre recueil à domicile, Il est important que votre recueil soit apporté au laboratoire dans les 12h.

Réfrigération ou congélation interdite

***régime sans résidus :** Le principe du régime sans résidus est de supprimer de l'alimentation toute source, même minime, de fibres alimentaires végétales, de résidus d'origine animale tels que tendons, kératine, collagène, et de résidus gras. (Cf verso pour les exemples d'aliments autorisés)

	Aiments conseillés	Aiments déconseillés
Laitage	Lait écrémé ou demi-écrémé, fromage à pâte pressée cuite (<i>baayfort, cantal, amuré, emmental, gruyère, tomme</i>).	Lait entier, fromage à pâte molle à croûte fleurie (<i>camembert...</i>), fromage à pâte persillée (<i>bleu...</i>), fromage à pâte molle à croûte lavée (<i>reblochon...</i>), fromage de chèvre.
Viande	Maigre : Pièce de boeuf maigre, cheval, foie de veau, jambon cuit maigre, lapin, volaille sans peau Maigre : Brochet, cabillaud, colin, crabe, crevette, daurade, merlan, lieu, sole, truite.	Gras : toutes, mais aussi abats, charcuterie, en conserve, fumée, faisandée, gibier, marinée
Poisson		Gras : anguille, hareng, maquereau, sardine, saumon, poisson fumé, séché, en conserve
Féculent	Biscotte, farine, maïzena, pain grillé, pâtes, riz, semoule, tapioca	Céréale complète, légume sec, pain chaud et frais, pain de seigle, pain aux céréales, pommes de terre
Potage	Bouillon de légumes passé au chinois	Potage préparé du commerce.
Mat. gras	Beurre frais, huile crue	Toute graisse chaude, lard gras, saindoux.
Sucres	Gel de fruit, miel, pâte de fruit, sucre	Caramel, chocolat, glace et sorbet, pâtisserie du commerce et aux céréales

	Aiments conseillés	Aiments déconseillés
Laitage	Lait écrémé ou demi-écrémé, fromage à pâte pressée cuite (<i>baayfort, cantal, amuré, emmental, gruyère, tomme</i>).	Lait entier, fromage à pâte molle à croûte fleurie (<i>camembert...</i>), fromage à pâte persillée (<i>bleu...</i>), fromage à pâte molle à croûte lavée (<i>reblochon...</i>), fromage de chèvre.
Viande	Maigre : Pièce de boeuf maigre, cheval, foie de veau, jambon cuit maigre, lapin, volaille sans peau Maigre : Brochet, cabillaud, colin, crabe, crevette, daurade, merlan, lieu, sole, truite.	Gras : toutes, mais aussi abats, charcuterie, en conserve, fumée, faisandée, gibier, marinée
Poisson		Gras : anguille, hareng, maquereau, sardine, saumon, poisson fumé, séché, en conserve
Féculent	Biscotte, farine, maïzena, pain grillé, pâtes, riz, semoule, tapioca	Céréale complète, légume sec, pain chaud et frais, pain de seigle, pain aux céréales, pommes de terre
Potage	Bouillon de légumes passé au chinois	Potage préparé du commerce.
Mat. gras	Beurre frais, huile crue	Toute graisse chaude, lard gras, saindoux.
Sucres	Gel de fruit, miel, pâte de fruit, sucre	Caramel, chocolat, glace et sorbet, pâtisserie du commerce et aux céréales