

Plate-forme d'épidémiologie-surveillance	MODE OPERATOIRE		KMO PES1
	<b>RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLONS EN VUE D'UNE ANALYSE EN BIOLOGIE MOLECULAIRE</b>		Version : 1
			Date d'application : 22/07/16
			Date version précédente :

## SOMMAIRE

1. RECOMMANDATIONS GENERALES
2. CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION
3. DELAI D'ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS AU LABORATOIRE
4. CRITERES D'ACCEPTATION DES PRELEVEMENTS A RECEPTION AU LABORATOIRE

### 1. RECOMMANDATIONS GENERALES

- Remplir très soigneusement la fiche de demande d'analyse Alimentaire (à télécharger sur le site internet de l'IPM ou fourni par le laboratoire) ou le formulaire de l'ASH.
- Bien identifier les échantillons : même identification que sur la fiche de demande d'analyse « Référence échantillon » ou sur les documents accompagnants les échantillons (fiche de demande d'analyse ASH).
- La signalisation étiquette doit être bien visible et doit résister aux conditions de conservation, de transport ou d'utilisation. Pour les étiquettes en solution, utiliser une petite bande de papier bristol blanc et un crayon gras.
- Effectuer le prélèvement de façon aseptique pour éviter les contaminations croisées.
- Prélever les échantillons dans des récipients ou des poches en plastiques stériles.
- Utiliser des récipients suffisamment grands selon les échantillons, maniables et à large ouverture.

### 2. CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION

Types d'échantillons	Conservation	Conditionnement	Température
Crevettes entières (post-larves, juvéniles, adultes) ou organes (hépatopancréas, branchies, pléopodes, etc)	Ethanol 95 à 100%	Echantillons immergés Flacon rempli au 2/3	Ambiante
	Congélation	Sac ou poche plastique stérile	-20°C
Crevettes vivantes (larves, post-larves, juvéniles)	Eau de mer filtrée	Sac ou poche en plastique stérile	Ambiante
Aliments périssables (chair de fruit.)	Réfrigération	Sac ou poche plastique stérile	1°C à 10°C
Aliments non périssables (aliments de crevettes)	-	Sac ou poche en plastique bien fermé	Ambiante

### 3. DELAI D'ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS AU LABORATOIRE

Pour les échantillons conservés congelés, réfrigérés et l'eau de mer filtrée, le délai d'acheminement entre le prélèvement et l'analyse au laboratoire doit être inférieur à 24h.

Pour les échantillons fixés à l'éthanol et les aliments non périssables, le délai d'acheminement entre le prélèvement et l'analyse au laboratoire doit être le plus court possible.

Plate-forme d'épidémiologie-surveillance	MODE OPERATOIRE		KMO PES1
	<b>RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLONS EN VUE D'UNE ANALYSE EN BIOLOGIE MOLECULAIRE</b>		Version : 1
			Date d'application : 22/07/16
			Date version précédente :

**4. CRITERES D'ACCEPTATION DES PRELEVEMENTS A RECEPTION AU LABORATOIRE**

Types d'échantillons		Age	Nombre minimum par lot	Conservation	Types de contenant	Température à la réception
Echantillons de crevettes	Crevettes entières	juvéniles	5	vivant	réceptif >500ml + eau de mer	15 à 20 °C
		larves, post-larves	30-50	vivant	réceptif 20ml + eau de mer	15 à 20 °C
		juvéniles, adultes	5	congélation	poche en plastique	-20 à -10°C
			5	éthanol 95 à 100%	flacon PET 20 à 1000ml	ambiante
		larves, post-larves	30-50	éthanol 95 à 100%	flacon PET 20ml	ambiante
	Pléopodes	juvéniles, adultes	10	éthanol 95 à 100%	flacon PET 20ml	ambiante
	Hépatopancréas, branchies ou autres	juvéniles, adultes	>100mg	éthanol 95 à 100%	flacon PET 20ml	ambiante
Aliments périssables	Chair de fruits...	-	150g	congélation	poche en plastique	1°C à 10°C
Aliments non périssables	Aliments de crevettes (granulés)	-	100-500g	-	poche en plastique	Ambiante

EXTRAIT D'UN DOCUMENT QUALITE - COPIE NON GEDEE