

Microbiologie des eaux et des aliments	MODE OPERATOIRE	KMO MIC5
	<b>RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE</b>	Version : 5
		Date d'application : 31/03/15
		Date version précédente : 25/03/13

## B - PRELEVEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

### SOMMAIRE

1. Recommandations générales
2. Précautions à prendre
  - 2.1 Préleveur
  - 2.2 Ustensiles de prélèvement
  - 2.3 Prélèvement
3. Conditions de transport
  - 3.1 Produits frais/ réfrigérés/ pasteurisés
  - 3.2 Produits congelés
  - 3.3 Produits stables
4. Critères d'acceptabilité des échantillons

### B. PRELEVEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Le but des analyses est de contrôler la qualité microbiologique des échantillons. Il est nécessaire de réaliser le prélèvement de manière aseptique afin de ne pas contaminer les échantillons pour analyse.

#### 1. RECOMMANDATIONS GENERALES

- Prendre contact avec le laboratoire pour avoir des renseignements concernant le mode de prélèvement et d'acheminement des échantillons, les coûts d'analyses et le mode de paiement.
- Pour le contrôle microbiologique des produits frais, prévenir au préalable le laboratoire (2 ou 3 jours avant) afin de programmer le début d'analyse pour le jour de leur réception
- Placer les échantillons pour analyse dans des sachets ou des flacons stériles en vente au LHAE ou dans leur conditionnement de vente

#### 2. PRECAUTIONS A PRENDRE

##### 2.1 Préleveur

- Mettre une protection qui couvre l'ensemble de la chevelure, de préférence.
- Puis, se laver les mains avec du savon. Sécher avec du papier à usage unique.

##### 2.2 Ustensiles de prélèvement

- Utiliser des ustensiles propres et secs.

##### 2.3 Prélèvement

- Eviter les courants d'air (fermer portes et fenêtres)
- Prendre la température de l'aliment à prélever
- Déchirer la partie supérieure du sachet stérile
- Ouvrir le sachet en tirant sur les languettes. Ne jamais toucher l'intérieur du sachet.
- Fermer immédiatement après le prélèvement et identifier clairement.
- Mettre immédiatement en glacière.
- Remplir la fiche d'analyse concernant les informations relatives à l'échantillon.

**N.B : Pour les échantillons liquides, préférer un flacon stérile au sachet.**

Microbiologie des eaux et des aliments	MODE OPERATOIRE	KMO MIC5
	<b>RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE</b>	Version : 5
		Date d'application : 31/03/15
		Date version précédente : 25/03/13

### 3- CONDITIONS DE TRANSPORT

Le mode de transport des échantillons doit garantir que ceux-ci sont conservés dans des conditions réduisant toute modification du nombre de microorganismes présents.

#### 3.1 Produits frais/réfrigérés/pasteurisés

Transporter les produits dans une glacière munie de plaques eutectiques de telle sorte que la température de l'enceinte arrive entre 1 à 10°C au laboratoire.

#### 3.2 Produits congelés/surgelés

Transporter les produits congelés/surgelés dans une glacière munie de plaques eutectiques de telle sorte que l'échantillon arrive au laboratoire à une température  $\leq -10^{\circ}\text{C}$ .

#### 3.3 Produits stables

Les produits stables sont acheminés au laboratoire de telle sorte qu'il n'est pas exposé au gel ou aux rayonnements solaires.

### 4- CRITERES D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS

Type de produit	Quantité	Conditionnement	Température de réception au laboratoire
-Produit périssable	150g minimum	Sachet stérile et/ou conditionnement de vente non altéré	Température de l'enceinte de transport Entre 1°C et 10°C
Produit alimentaire congelé/surgelé	150g minimum	Sachet stérile et/ou conditionnement de vente non altéré	Température de l'échantillon $\leq -10^{\circ}\text{C}$
Produit stable	150g minimum	Sachet stérile et/ou conditionnement de vente non altéré	Température ambiante

**Pour le cas des autres produits, notamment les tests de stabilité pour les conserves, se renseigner auprès du laboratoire.**