

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| Microbiologie des eaux et des aliments | MODE OPERATOIRE | KMO MIC5 |
| | <p align="center">RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE</p> | Version : 9 |
| | | Date d'application : 26/11/20 |
| | | Date version précédente : 01/07/19 |

SOMMAIRE

B - PRELEVEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

1. RECOMMANDATIONS GENERALES

2. PRECAUTIONS A 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/surgelés

3.3 Produits stables

4. CRITERES D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS

Extrait d'un document qualité - copie non gérée

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| Microbiologie des eaux et des aliments | MODE OPERATOIRE | KMO MIC5 |
| | RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE | Version : 9 |
| | | Date d'application : 26/11/20 |
| | | Date version précédente : 01/07/19 |

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.

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.

Des sacs isothermes et des plaques accumulateurs de froid peuvent être mis à la disposition des clients auprès de l'accueil du LHAE

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 2 à 8°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 $\leq -10^{\circ}\text{C}$.

| | | | |
|---|--|--|---------------------------------------|
| Microbiologie des eaux et des aliments | MODE OPERATOIRE | | KMO MIC5 |
| | RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE | | Version : 9 |
| | | | Date d'application : 26/11/20 |
| | | | Date version précédente : 01/07/19 |

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 | Délai de transport | Température de réception au laboratoire |
|-------------------------------------|-----------------|--|--|--|
| -Produit périssable | 150g minimum | Sachet stérile et/ou conditionnement de vente non altéré | Transport réfrigéré en enceinte ou en glacière - 18h après le prélèvement 24 h maximum | Température de l'enceinte de transport Entre 2°C et 8°C |
| Produit alimentaire congelé/surgelé | 150g minimum | Sachet stérile et/ou conditionnement de vente non altéré | - | Température de l'échantillon ≤ -10°C |
| Produit stable | 150g minimum | Sachet stérile et/ou conditionnement de vente non altéré | - | Température ambiante (entre 18°C et 27°C) |

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

Note : En cas de non- respect des critères d'acceptation des échantillons à réception au laboratoire, au cas où le client souhaite que les analyses soient réalisées, les dispositions ci-dessous peuvent être adoptées:

- Résultat avec réserve et avec logo Cofrac
- Résultat avec réserve et sans logo Cofrac

« Pour les échantillons qui transitent à l'annexe du LHAE (Tamatave), veuillez contacter le 034 02 540 02»