

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

C- PRELEVEMENTS DE SURFACE DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES ET EN RESTAURATION COLLECTIVE

1. RECOMMANDATIONS GENERALES

2. PRECAUTIONS A PRENDRE

2.1 Préleveur

2.2 Prélèvement

2.2.1 Méthode à la boîte de contact

2.2.2 Méthode par écouvillonnage

3. CONDITIONS DE TRANSPORT

4. CRITERES D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS

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

C- PRELEVEMENTS DE SURFACE DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES ET EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le prélèvement de surface est effectué pour évaluer l'efficacité du programme de nettoyage et de désinfection.

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.
- Passer la commande des consommables (boîte de contact, écouvillons...) une semaine avant la date du prélèvement afin que le laboratoire puisse effectuer tous les préalables nécessaires à la disponibilité de consommable respectant les normes.

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 Prélèvement

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon représentatif de la surface soumise à essai et non modifié ni par le transport et le stockage ni par des résidus de désinfectants.

Les désinfectants sont généralement formulés pour un temps de désinfection par contact de 5 à 15mn. Il est alors recommandé d'attendre le temps donné sur la notice d'utilisation du désinfectant avant d'effectuer le prélèvement.

2.2.1 Méthode à la boîte de contact

Presser la surface de la gélose fermement (pression telle que celle exercée par une masse de 500g) contre la surface d'essai sans décrire de mouvement latéral et laisser en contact 10 secondes.

2.2.2 Méthode par écouvillonnage

- Sortir un écouvillon de son emballage stérile,
- Humidifier l'extrémité en le plongeant dans un tube contenant le diluant, éliminer l'excès de diluant en le pressant contre la paroi du tube.
- A l'aide de l'extrémité de l'écouvillon, tracer des stries sur une surface estimée entre 20 et 100 cm² en faisant tourner l'écouvillon entre le pouce et l'index (possibilité d'utiliser un gabarit pour délimiter la surface à prélever).
- Replacer l'écouvillon dans le tube avec le diluant et couper le bâtonnet

3- CONDITIONS DE TRANSPORT

Les boîtes de contact ainsi que les écouvillons sont acheminées au laboratoire dans une glacière isotherme munie d'accumulateur de froid.

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

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

4- CRITERES D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS

Types d'eau	Conditions de transport	Température limite de l'enceinte à l'arrivée au laboratoire
Boîtes contact Ecouvillons	Transport réfrigéré en enceinte (en glacière) Maximum 18h	Entre 2°C et 8°C

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, le résultat est émis avec réserve.

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

Extrait d'un document qualité - copie non gérée