

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 : 8
		Date d'application : 01/07/19
		Date version précédente : 06/06/19

## SOMMAIRE

### **B - PRELEVEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES**

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 : 8
		Date d'application : 01/07/19
		Date version précédente : 06/06/19

### 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 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  $\leq -10^{\circ}\text{C}$ .

#### 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 $\leq -10^{\circ}\text{C}$
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 01 540 01/02»**