

Pour l'obtention de résultats fiable, le prélèvement doit être réalisé dans des conditions d'hygiène rigoureuse (Éviter toute interférence provenant de contaminations par le milieu environnant et manipuler avec des mains propres)

Choix de l'échantillon

Il vous importe de choisir un échantillon représentatif du produit à analyser.
Il faut l'adapter au besoin de l'entreprise : respect du plan de maîtrise sanitaire, vérification ou validation le procédé de fabrication, test de produits sensibles, validation de DLC/DDM, validation de la mise sous vide, autocontrôle inopiné...

Recommandations pour la réalisation des prélèvements

Conditions de prélèvement

Le prélèvement doit être réalisé à l'aide de matériel propre par exemple une cuillère de service (sauf dans le cas de prélèvement stérile)

L'échantillon doit être placé dans un contenant étanche (pots / sacs plastiques stériles, sacs de congélation, barquette alimentaire ...)

Sur lequel il faudra noter les informations essentielles (feutre indélébile ou étiquette)

- Nom de la structure
- Nom du produit
- Date de fabrication



La masse d'échantillon à prélever :

Prélever à minima un échantillon de :

150g (hors os et emballage)

Identification

Traçabilité et information sur l'échantillon

Sur la feuille de demande d'analyse (disponible à l'accueil du laboratoire ou sur le site internet du laboratoire), les renseignements suivant doivent ou devront être renseignés :

- Date et lieu de prélèvement
- Nature du produit (cru, cuit, pasteurisé, stérilisé...)
- Nombre d'échantillon
- Conditionnement (produit au moment du prélèvement ex : barquette, film alimentaire, sous vide ...)
- Température et heure au moment du prélèvement si nécessaire
- Toutes les informations permettant la traçabilité du produit (numéro de lot, DLC/DDM...)
- Objectif du prélèvement (autocontrôle, contrôle matière première...)
- Les analyses à réaliser (microorganismes recherchés) si elles sont propres à votre plan d'autocontrôle sinon le laboratoire appliquera les recommandations des filières professionnels ou des guides de bonnes pratiques et en reprenant les critères de sécurité et hygiène du règlement CE 2073-2005

Transport des échantillons

Les échantillons alimentaires doivent être transportés sur la plus courte durée possible, idéalement en moins de 4h (au maximum 24h) et dans les conditions de maîtrise de la température (sauf demandes particulières et/ou analyse à DLC)

Selon la nature du produit, différentes températures de transport sont conseillées

- Produits stockés à température ambiante (conserves, épicerie) : le transport se fait à température ambiante
- **Produits sensibles : le transport doit se faire à une température inférieure à 8°C**
- Produits congelés : le transport doit se faire idéalement à une température inférieure à -15°C à défaut en milieu réfrigéré (<8°C), l'analyse sera alors réalisée dans les 24h.

Pour cela utiliser une glacière souple ou rigide fermée, munie de plaques eutectiques et acheminer l'échantillon dans un délai le plus court possible après le prélèvement.

Rem : la congélation des produits est susceptible de modifier le dénombrement et/ou la recherche des germes.