

PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT DE DENRÉES ALIMENTAIRES EN VUE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES À DESTINATION DES CLIENTS

But : évaluer la qualité des denrées alimentaires et du process de fabrication à l'aide d'analyses microbiologiques basées sur des critères de sécurité et des critères d'hygiène des procédés.

Principe : prélever les denrées alimentaires et les acheminer au laboratoire dans des conditions permettant une analyse microbiologique fiable.

Mise en œuvre : chaque prélèvement doit être accompagné d'une [fiche de demande d'analyses](#) : toutes les rubriques doivent être renseignées précisément (nom du produit, N° lot, DLC, date de fabrication, etc...)

• Prélèvement

Matériel : les contenants sont fournis par le laboratoire sur demande. Contenant du client (ex : barquette scellée, ...). Quantité à prélever :

Type analyse	Type échantillon	Contexte analyse	Nombre d'unités	Quantité nécessaire par unité	Conditionnement
Microbiologie	Produit alimentaire	Autocontrôle	1 (<i>en général</i>)	100 g (ou mL) minimum, sauf : - graine, farine : 250 g - croquettes : 125 g - carcasses (voir IT DGAL)	Emballage de vente <u>ou</u> Contenant stérile (pot, sachet)
		Expertise/ exportation	5 (ou +)		
		Etude de vieillissement/ Validation DLC	6 <i>minimum</i> 10 <i>préconisé</i>		
Etude de stabilité	Conserves/ Bocaux	Expertise ou 1 ^{ère} analyse	6		Emballage de vente
		Autocontrôle	3		

Attention : ne donner en aucun cas les plats Témoins au laboratoire (sauf accord écrit de la DD(CS)PP)

Regroupement d'échantillons autorisé uniquement pour les analyses qualitatives

Méthode : éviter toute contamination du prélèvement en respectant des règles d'hygiène strictes (propreté de la tenue vestimentaire, lavage des mains) et l'utilisation de matériel propre. Le prélèvement dûment identifié sera rapidement stocké à sa température de conservation.

• Conservation et Transport

Inclure un échantillon identifié « **témoin de température** » (bouteille d'eau par exemple) afin de prendre la température à l'arrivée du produit au LDCO.

Type de produits	Température de transport
Produits non stables à température ambiante	Entre 0 et 8 °C (0 et 4°C pour les carcasses)
Produits congelés ou surgelés	< -15°C
Produits stables	Température ambiante

NB : les fromages, saucissons secs en cours d'affinage peuvent être transportés à des températures > à 8°C sans dépasser leur température d'affinage.

Dépôt des prélèvements dans les **horaires d'ouverture** du laboratoire (sur RDV en dehors des horaires en cas d'urgence).

Délai maximum à respecter entre le prélèvement et le dépôt au laboratoire pour :

- Lait non UHT : dépôt le jour du prélèvement, avant 14 h au laboratoire (10 h si vendredi)
- Carcasses animaux de boucherie : dépôt le lendemain avant 14 h (10 h si vendredi)
- Viandes fraîches et carcasses de volailles : surlendemain avant 14 h (10 h si vendredi)

Pour les **études de vieillissement** : dépôt au laboratoire au plus tard le lendemain du jour de fabrication à 14 h (10 h si vendredi).