

Conseils pour réaliser un « bon » prélèvement de produit destiné à une analyse microbiologique et conditions générales des analyses

Merci de bien vouloir prévenir au préalable le laboratoire de microbiologie du dépôt de vos échantillons

Choix de la denrée et de l'étape de prélèvement (alimentation humaine)

Choisir un **produit à risque**, c'est à dire manipulé ou composé d'ingrédients fragiles (œuf, viande hachée ou moulinée, salade composée, pâtisserie, mayonnaise maison...). Ce peut être aussi une **matière première** (charcuterie crue, surimi, crevette...). Pour les collectivités, ne pas prendre un plat témoin devant rester à la disposition de la DDPP cinq jours. Le produit est généralement **prélevé en fin de fabrication ou en fin de distribution** (chambre froide de stockage, vitrine réfrigérée).



Modalités pratiques du prélèvement et conditionnement

◆ Pour éviter toute fuite, pollution ou altération des échantillons, nous vous recommandons :

- pour les produits solides, en poudre ou déshydratés : boîte stérile ou sachet plastique hermétique avec fermeture type Zip ou mini-grip (sac congélation) avec un double ensachage.
- pour les produits liquides : flacon plastique stérile incassable avec bouchon bien vissé, si possible avec opercule et ensachage supplémentaire. Ne pas remplir complètement.
- pour les produits de l'environnement (composts, lisiers...) : flacon plastique stérile double fermeture d'au moins 500ml avec une large ouverture.

Nous pouvons fournir les flacons, les boîtes et les sacs. Les conserver dans un endroit propre et sec (durée inférieure à 6 mois). Ne pas les ouvrir avant ou après le prélèvement, ne laisser ouvert que le temps du prélèvement. Les **emballages utilisés par le professionnel** (barquettes, sachets...) conviennent s'ils sont étanches, sinon suremballer avec un emballage clipsé.

- ◆ Se **laver** ou se **désinfecter les mains** (lavage ou gel ou lingette).
- ◆ Utiliser un **ustensile propre** ou celui de préparation ou distribution des aliments dans des conditions ne modifiant pas la qualité microbiologique du produit (ne pas toucher avec les doigts ni passer les ustensiles d'un produit à l'autre). Pour les produits de l'environnement, désinfecter le matériel entre chaque lot échantillonné.
- ◆ **Ne pas parler lors du prélèvement** et penser à **limiter les risques de contamination** (courants d'air, passages...).
- ◆ Température à cœur du produit lors du prélèvement : il est intéressant de la relever (attention à bien désinfecter la sonde).
- ◆ Quantités requises :

- Alimentation humaine

Prélever une portion consommateur : recommandé 100 g de produit à analyser. La *quantité minimale* de produit est de 30 g en général, et 60 g si recherche de *Listeria* en plus (demandé par vos soins ou obligatoire pour les fromages au lait cru ou thermisé, fromages frais, glace, crème ou beurre au lait cru). Prélever au niveau de l'entame du produit. Pour une salade composée, prélever tous les ingrédients qui la composent. Prélever aussi les décors s'ils sont consommables.

Si un **même lot de fabrication** est analysé à **plusieurs dates**, **prélever autant d'échantillons que de dates d'analyses** (par exemple, si analyse à JO et à DLC, prélever 2 échantillons).

Coquillages : 50 moules, 50 coques, 10 huîtres

Etude de stabilité des conserves : 3 boites du même lot de produit

- Alimentation animale : recommandé 100 g 
- Produits de l'environnement (composts, lisiers) : recommandé 500 g 

- ◆ **Identifier vos échantillons à l'aide d'un marqueur indélébile**. Sur le conditionnement, noter le nom de votre structure, la nature du produit (ainsi que les ingrédients) et la date de fabrication.

Joindre une **feuille de demande d'analyse CO-340-121** (sans contact direct avec l'échantillon).

Conditions de conservation et de transport des échantillons

◆ Pour les produits frais : utiliser une **boite hermétique en polystyrène avec des packs réfrigérants**. **Réfrigérer immédiatement après prélèvement** et faire parvenir au laboratoire **le plus rapidement possible**.

Pour les clients prélevés par LABOCEA, si ce délai ne peut être respecté, congeler immédiatement à -18°C minimum et conserver 2 mois maximum. Ce prélèvement congelé pourra être analysé si aucun produit frais n'est « à risque » le jour du passage du préleveur.

◆ Dépôt des échantillons : **période recommandée du lundi au jeudi midi** ; éviter le vendredi ou veille de jour férié.

Cas après-midi du vendredi / veille jour férié : - coquillages non analysés,
- recherche de *Listeria* hors COFRAC.

Pour des raisons techniques, les analyses de recherche de *Campylobacter* doivent être commencées avant midi.

◆ Le transport peut être assuré par un préleveur LABOCEA ou depuis un point de dépôt de la navette LABOCEA ou par vos soins.

| Type de produits | Température et durée de transport | T° stockage LABOCEA | Délai mise en analyse (jour ouvré, hors DLC) |
|------------------------------------|--|---------------------|--|
| Coquillages | 2-15°C, maximum 24H après le prélèvement | 4°C ± 2°C | 24H après prélèvement |
| Produits stables | Ambiante (<40°C) | Ambiante | 48H |
| Produits non stables à t° ambiante | 1-8°C (T° à réception : 1-10°C mesurée avec thermomètre infra-rouge), maximum 24H après le prélèvement | 3°C ± 2°C | 24H |
| Produits congelés | <-15°C, préférence <-18°C, maximum 24H après le prélèvement | <-18°C | 48H |
| Produits de l'environnement | Transport réfrigéré, de préférence le jour du prélèvement, maximum 24H après (durée transport <48H) | 5°C ± 3°C | 48H |

Critères d'acceptabilité des échantillons et accréditation COFRAC

Le non-respect des recommandations précédentes (intégrité emballage, quantité, température, délai, jour de dépôt...) **peut entraîner** :

- une altération de l'échantillon, avec un impact éventuel sur les résultats et dans ce cas une réserve du laboratoire sur les résultats,
- une analyse hors accréditation, pour les paramètres sur lesquels LABOCEA est accrédité par le COFRAC,
- un refus par le laboratoire de réaliser l'analyse, dans les cas les plus difficiles.

Les résultats des analyses accréditées sont rendus sous couvert de l'accréditation, sous réserve du domaine d'application de la méthode* et sauf problème particulier qui vous sera signalé en cas d'impact sur les résultats. C'est pourquoi nous vous demandons de préciser lors de votre demande d'analyse si la réalisation de nos prestations sous accréditation est impérative pour vous.

* Pour davantage de détails sur la portée d'accréditation et sur ses conditions d'application, contacter le laboratoire ou consulter le site du COFRAC www.cofrac.fr - N° d'accréditation LABOCEA site Ploufragan : 1-5676, Essais.

La réfrigération des milieux de culture liquides pendant le week-end a fait l'objet d'une validation AFNOR ou interne au laboratoire (recherche de *Listeria*, *Salmonelles*, *Staphylocoques*, dénombrement de *Clostridium perfringens*).

Critères d'analyse et délai d'obtention des résultats

◆ Alimentation humaine : les critères proposés par LABOCEA sont ceux du règlement CE 2073/2005, la saisine de l'AFSSA 2007-SA-0174, les Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques. Une seule dilution est réalisée pour certains critères et pour certains produits (cf [I-340-143](#)).

◆ Le client s'engage à déclarer à l'administration compétente les résultats d'analyse sur des produits présentant un danger pour la santé humaine (réglementation européenne CE 178/2002, CE 2073/2005, CE 99/2003, code rural articles L202-1 à 5). **Aucune déclaration ne sera faite par le laboratoire, sauf demande écrite du professionnel.**

◆ Les délais dépendent de l'analyse demandée (généralement une semaine à réception au laboratoire, hors sous-traitance et analyse à DLC). Le rapport d'analyse est envoyé lorsque tous les paramètres demandés ont été analysés. Néanmoins, nous pouvons vous fournir des résultats partiels sur demande.

◆ En cas d'urgence ou de nombre important d'échantillons ou souhait d'un délai particulier, **consulter le laboratoire avant le dépôt de vos échantillons** et le préciser sur la demande d'analyse.

Durée de conservation des échantillons au laboratoire après analyse

Produits réfrigérés ou congelés : 1 semaine (sauf coquillages, œufs, carcasses, peaux de cou qui ne sont pas conservés)

Produits stables et Produits de l'environnement : 2 semaines.