CONSIGNES PRÉLÈVEMENT DE PRODUIT EN MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

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, etc.). Ce peut être aussi une matière première (charcuterie crue, surimi, crevette, etc.). 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 matières fertilisantes (composts, lisiers, etc.) : **flacon plastique stérile double fermeture d'au moins 500 ml 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, etc.) conviennent s'ils sont étanches, sinon suremballer avec un emballage clipsé.

- Se **laver** ou se **désinfecter les mains** (lavage, gel ou lingette).

- Utiliser un **ustensile propre** ou bien de préparation ou de 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 matières fertilisantes, 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, etc.).

- **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 certains produits laitiers ou pour des denrées prêtes à consommer analysées en fin de fabrication). 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 J0 et à DLC, prélever 2 échantillons). Coquillages : 30 moules, 40 coques, 12 huîtres et 10 coquilles Saint-Jacques.
  - **Alimentation animale** : recommandé 100 g.
  - **Matières fertilisantes** (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 ENRE-SU-0058** (sans contact direct avec l'échantillon).

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS

- Pour les produits frais : utiliser une **boîte hermétique en polystyrène avec des packs réfrigérants. Réfrigérer immédiatement après prélèvement** et faire parvenir au laboratoire le plus rapidement possible **(délai max. 24 h)**.

- 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 : pour des raisons analytiques, les recherches de *Campylobacter* doivent être commencées avant midi.

- Le transport peut être assuré par un préleveur Labocéa ou depuis un point de dépôt de la navette Labocéa, ou par vos soins.

Labocéa
AU SERVICE DU VIVANT

CONSIGNES PRÉLÈVEMENT DE PRODUIT EN MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

TYPE DE PRODUITS	TEMPÉRATURE ET DURÉE DE TRANSPORT	T° STOCKAGE LABOCÉA	DÉLAI MISE EN ANALYSE (JOUR OUVRÉ, HORS DLC)
Coquillages	0 - 10 °C, maximum 24 h après le prélèvement	2 °C à 6 °C	24 h après prélèvement
Produits stables	18 °C à 27 °C	18 °C à 27 °C	48 h
Produits frais = non stables à t° ambiante	2 - 8 °C / maximum 24 h après le prélèvement	2 °C à 6 °C	24 h
Produits congelés	< - 15 °C, préférence - 18 °C, maximum / 24 h après le prélèvement	< - 24 °C	48 h
Carcasses / Peaux de cou de volaille	2 - 8 °C, sans congélation / 24 à 48 h maximum	2 °C à 6 °C	24 h
Matières fertilisantes (lisiers, compost, fumiers)	Transport réfrigéré, de préférence le jour du prélèvement, maximum 24 h après (durée transport < 48 h)	2 °C à 8 °C	48 h

CRITÈRES D'ACCEPTABILITÉ DES ÉCHANTILLONS ET ACCRÉDITATION COFRAC

Le non-respect des recommandations précédentes (intégrité emballage, quantité, température, délai, jour de dépôt, etc.) 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,
- 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 du respect des recommandations du présent document. 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 Labocéa site Ploufragan : 1-7015, essais.

CRITÈRES D'ANALYSE ET DÉLAI D'OBTENTION DES RÉSULTATS

Alimentation humaine : les critères proposés par Labocéa sont ceux du règlement CE 2073/2005, des guides de bonnes pratiques hygiéniques et des guides des interprofessions.

Le client s'engage à déclarer à l'administration compétente les résultats d'analyse sur des produits destinés à la consommation humaine ou animale ou sur l'environnement de travail, présentant ou susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine ou animale (réglementation CE 178/2002, CE 2073/2005, CE 99/2003, Loi 2018-938, *Code rural* article L201-7).

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, carcasses, peaux de cou qui ne sont pas conservés).
- Produits d'alimentation animale frais et les matières fertilisantes : 2 semaines.
- Produits d'alimentation animale stables : 4 semaines.