



Comment prélever un échantillon pour une analyse microbiologique ?

Merci de bien vouloir prévenir au préalable le laboratoire de microbiologie du dépôt de vos échantillons. L'échantillon est généralement prélevé en fin de fabrication ou en fin de distribution.

▪ **RECOMMANDATIONS GENERALES**

- Prendre contact avec le laboratoire pour avoir des renseignements concernant le mode de prélèvement et d'acheminement des échantillons.
- 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 évitant toute contamination.

▪ **PRECAUTIONS A PRENDRE**

Préleveur :

- Mettre une protection qui couvre l'ensemble de la chevelure.
- Laver les mains avec du savon et sécher avec du papier à usage unique.

Ustensiles de prélèvement :

- Utiliser des ustensiles propres et secs ou celui de la préparation ou la distribution des aliments (ne pas toucher avec les doigts ni passer les ustensiles d'un produit à l'autre).

Prélèvement :

- Eviter les courants d'air (fermer portes et fenêtres)
- Prendre la température de l'aliment à prélever
- Si l'échantillon est un produit composé, prélever tous les ingrédients qui le composent
- Ne jamais toucher l'intérieur du sachet, Ne laisser ouvert le sachet ou le flacon que le temps du prélèvement
- Fermer immédiatement après le prélèvement et identifier clairement.
- Mettre immédiatement en glacière ou boîte isotherme
- Remplir la fiche d'analyse concernant les informations relatives à l'échantillon.

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.

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.

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 < -15°C.

Produits stables

Les produits stables sont acheminés au laboratoire de telle sorte qu'il n'est pas exposé au gel ou aux rayonnements solaires.

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 (sans contact direct avec l'échantillon).

Critères d'acceptation des produits alimentaire réceptionnés au laboratoire TTS

- Délai d'acheminement : < 24h



- **Qualité de l'emballage du produit :**
Vérification de l'étanchéité et de l'intégrité de l'emballage : sachet non percé, boîte hermétique, séparation des produits, absence de fuite, carton non écrasé...
- **Quantité du produit :**
Elle doit être réellement représentative : portions individuelles, pots à prélèvement remplis au ¾ de leur capacité ; Et suffisante : soit au minimum 150ml/150 grammes.
- **Température à la réception de l'enceinte du transport**

Type de produit	Echantillon CONGELE ou SURGELE	Echantillon FRAIS	Echantillon STABLE
Température de conservation	< -18°C	1-8°C	Température ambiante (<40°C)
Limite de température à la réception (sinon refus)	Absence de décongélation < -15°C	< 8 °C (<10 °C pour des temps de transport < 4 h.)	Température ambiante

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,
- un refus par le laboratoire de réaliser l'analyse, dans les cas les plus critiques.