

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

A- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES

1 - Renseignements à apporter au LIAL-MC

Pour tout prélèvement, assurez-vous de la **représentativité** de votre échantillon.

Se reporter, lorsqu'elles existent, aux normes qui précisent les modalités d'échantillonnage, par exemple, la norme « Lignes directrices pour l'échantillonnage des laits et produits laitiers NF EN ISO 707 (V04-150)

pour satisfaire l'exigence sus-mentionnée qui doit être vôtre .

Quelle que soit la nature de l'échantillon, indiquer toujours sur votre bordereau de prélèvement :

- la date d'envoi,
- le nombre total d'échantillons,
- les renseignements administratifs (destinataire(s) des résultats, destinataire de la facture, envoi mail ou fax si non défini dans la convention...)

Pour chaque échantillon, précisez :

- la référence (désignation, lot, date...)
- les analyses à réaliser
- la nature, le type et les caractéristiques de l'échantillon

Par exemple pour les produits laitiers :

- **la nature** de l'échantillon (*par exemple : lait, sérum, fromage, caillé, crème, beurre, rétentat, perméat, yaourt, babeurre*)
- **les caractéristiques** (*par exemple : lait sec, lait concentré, écrémé, ½ écrémé, homogénéisé, ultrafiltré...*)
- **le traitement thermique** (*par exemple : lait cru, thermisé, pasteurisé, UHT...*)
- **le type** (*par exemple : fromage à pâte molle, persillée, affiné, non affiné, fromage cru, fromage pasteurisé, fromage thermisé...*)

Renseignements analytiques:

- Si vous avez souscrit un contrat auprès de notre service commercial, noter le numéro de contrat dans la case correspondante et, pour chaque échantillon, le thème d'analyses choisi.
- Dans le cas contraire, veuillez noter l'intitulé précis des analyses ainsi que la méthode souhaitée à effectuer sur chaque échantillon. Si la méthode n'est pas précisée, le laboratoire choisit la méthode la plus adaptée au produit tout en informant le client.

Présentation du rapport d'essai :

Pour un même bordereau :

- Un rapport d'essai « groupé » : tous les échantillons sur le même rapport d'essai
- Un rapport d'essai par échantillon (édition séparée) : dans ce cas cocher la case (*) édition séparée sur le bordereau

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS
A- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES
2 - Tableau récapitulatif des prescriptions en vue de l'analyse

Nature produit	Nature du conditionnement		Mode conservation après prélèvement		Quantité minimale échantillon recommandée	
	Chimie	Bactério	Chimie	Bactério	Chimie	Bactério
Lait / crème	Flacon	Flacon stérile	1 - 5° C (2)	1 - 5° C (5)	60 ml	60 ml (1)
Fromages	Emballage fermé adapté	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	1 - 5° C conseillée	200 g	200 g
Beurre	Emballage fermé adapté	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	1 - 5° C conseillée	200 g	200 g
Autres produits laitiers	Emballage fermé adapté	Flacon stérile	1 - 5° C conseillée	1 - 5° C conseillée	300 g	300 g
Viandes, charcuteries, poissons	Emballage fermé adapté	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	1 - 5° C conseillée (3)	200g 400 g pour INCO	200 g
Plats cuisinés, pâtisseries	Emballage fermé adapté	Emballage fermé adapté	1 - 5 °C	1-5°C	200g 400 g pour INCO	200 g
Glaces	Emballage fermé adapté	Emballage fermé adapté	< -18°C conseillée	< -18°C conseillée	100g	200 g
Conserves	Boîtes ou bocaux	Boîtes ou bocaux	T° ambiante conseillée	T° ambiante conseillée	3 à 5 boîtes	3 à 5 boîtes
Ensilages, fourrages verts	Sachet plastique	Sachet plastique	Congélation (4) ou 1 - 5°C	Congélation (4) ou 1 - 5°C	1 Kg	1 Kg
Foins	idem	idem	T° ambiante	T° ambiante	500 g - 1 Kg	500 g - 1 Kg
Concentrés	idem	idem	idem	idem	500 g	500 g

(1) : 120 ml (ou 2 piluliers de 60 ml) si recherche de Listeria et/ou Salmonella en plus

(2) : Selon l'analyse, possibilité d'ajout de conservateur. Téléphoner au L.I.A.L. : 04.71.46.82.11

(3) : Pour produits crus : température 0 – 2 °C conseillée

(4) : Selon délai acheminement

(5) : Pour les échantillons de lait destinés à une analyse microbiologique, un délai maximum de 24 heures entre le prélèvement et l'arrivée au laboratoire est recommandé.

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

B- POUR LES ECHANTILLONS d'EAUX

1 - Renseignements à apporter au LIAL-MC

Pour tout prélèvement, assurez-vous de la **représentativité** de votre échantillon. Se reporter à la norme qui précise les modalités d'échantillonnage « Echantillonnage microbiologique de l'eau » NF EN ISO 19458.

Pour les eaux de consommation, indiquer toujours sur votre bordereau de prélèvement :

- la date d'envoi,
- le nombre total de bouteilles,
- les renseignements administratifs (destinataire(s) des résultats, de la facture, envoi résultats...)
- les thèmes analytiques (exemple « Bactério », « chimie », ...)
- le nom du préleveur,
- la date et l'heure de prélèvement,
- le lieu de prélèvement (nom du producteur, robinet, site ...),
- la nature de l'échantillon (eau de source, eau de réseau...)

Renseignements analytiques:

- Si vous avez souscrit un contrat auprès de notre service commercial, noter le numéro de contrat dans la case correspondante.

Présentation du rapport d'essai :

Vous aurez un rapport d'essai par lieu de prélèvement : pour cela, remplir un bordereau par lieu de prélèvement.

2 - Tableau récapitulatif des prescriptions en vue de l'analyse

Nature produit	Nature du conditionnement		Mode conservation après prélèvement		Quantité minimale échantillon recommandée	
	Chimie	Bactério	Chimie	Bactério	Chimie	Bactério
Eaux de consommation	Flacons en polyéthylène propres	Flacon stérile + thiosulfate	2-8 °C conseillée (1) à l'abri des rayonnements solaires et sans contact direct avec bloc réfrigérant	2-8 °C conseillée (1) à l'abri des rayonnements solaires et sans contact direct avec bloc réfrigérant	Nous consulter	500 ml à 6L selon le nombre et le type de paramètres (nous consulter)

(1): Pour les eaux de consommation : délai le plus court possible selon tableau ci-après

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

B- POUR LES ECHANTILLONS d'EAUX

Eaux de consommation	Durée maximale de conservation d'échantillon à 5±3°C entre le prélèvement et le début d'analyse (transport compris) (h)	
	recommandé	acceptable
Micro-organismes revivifiables à 22 et 36°C	8	12
E. coli et bactéries coliformes	12	18
Entérocoques intestinaux	12	18
Spores de bactéries sulfite-réductrices (ASR)	24	72

Remarque : Pour que les résultats soient couverts par l'accréditation (n°1-0196, Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr), ils doivent être obtenus dans les délais acceptables de conservation ci-dessus et les flacons doivent contenir du thiosulfate de sodium. Si ce n'est pas le cas, le non respect du délai sera de plus indiqué sur le rapport d'essai.

Comment effectuer le prélèvement d'eau ?

Les flacons de prélèvements

Pour les analyses de microbiologie, les flacons utilisés sont propres et stériles, de 500 ml et contiennent du thiosulfate de sodium.

Pour les autres analyses, utiliser des flacons en polyéthylène propres.

Les flacons doivent être identifiés sans ambiguïté et **doivent être remplis jusqu'à 450 ml**

Recommandations de prélèvement

a) Prélèvement à un robinet

- Commencer par gratter toutes salissures qui pourraient tomber dans le flacon.(*)
- Manœuvrer plusieurs fois le robinet en position ouvert et fermé afin de décoller les souillures.(*)
- Retirer le brise-jet ou autre(s) accessoire(s).
- Laisser couler le robinet 1 à 2 min ou plus si nécessaire pour prendre en compte la longueur des tuyauteries.
- Stériliser le robinet avec de l'alcool ou par flambage si cela est possible
- **Remplir le flacon jusqu'à 450 ml**
- Fermer le flacon immédiatement (le dispositif de fermeture du flacon lors du remplissage ne doit rentrer en contact avec aucun élément (doigts, sol, poche, dents...)).
- Ne pas rouvrir le flacon

Remarque : ne pas effectuer ces opérations (*) si l'objectif est de vérifier la qualité de l'eau telle qu'elle est consommée.

b) Prélèvement à partir d'un réservoir de stockage d'eau potable

Il y a généralement un robinet au niveau de la sortie (appliquer la même procédure que ci-dessus).

Si le prélèvement doit se faire en surface du réservoir prélever l'échantillon en immergeant le flacon à 20 cm de la surface.

Les échantillons sont prélevés avec des mains propres ou avec des gants stériles.

Le dispositif de fermeture du flacon lors du remplissage ne doit rentrer en contact avec aucun élément (doigts, sol, poche, dents...).

Fermer le flacon immédiatement après le remplissage et ne plus rien introduire à l'intérieur (thermomètre...).