

Critères d'acceptabilité « des produits et surfaces alimentaires » et des prélèvements « eaux » : A vérifier pour déposer/ accepter un échantillon

Merci de bien vouloir prévenir au préalable le laboratoire pour le dépôt de vos échantillons afin que nous puissions vous assurer de leur prise en charge et analyse.

ETAT ET QUANTITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES RECEPTIONNES :

- Le prélèvement doit être effectué avec des ustensiles propres, dans des conditions ne modifiant pas la qualité microbiologique du produit (information destinée au client)
- L'échantillon déposé doit être placé dans un **contenant ou emballage permettant un conditionnement hermétique de l'échantillon** (*sac stérile à usage unique de préférence, sinon par exemple sac de congélation à usage unique*), excepté pour les produits dans leur conditionnement d'origine (pour les produits conditionnés hermétiquement et non ouverts), qui peuvent être déposés tels quels. A réception au laboratoire, **l'intégrité de l'emballage est vérifiée** et l'échantillon sera jugé non conforme si ce dernier est fuité, abîmé...
- L'échantillon doit être **correctement identifié avec au minimum** :
 - ✓ **Nature du produit**, avec si nécessaire la description de sa composition ;
 - ✓ **Date de fabrication** (dans la mesure du possible pour les échantillons déposés directement au laboratoire par les clients)
 - ✓ **Le nom de l'entreprise, du site de prélèvement et/ ou du particulier**
- **Informations facultatives : Si possible**, signaler les informations complémentaires qu'il faudrait notifier sur la fiche de demande d'analyses du laboratoire comme par exemple : la température au moment du prélèvement (du produit ou de l'enceinte le contenant), la D.L.C ou D.L.U.O. du produit, le numéro de lot, le numéro d'agrément.
- Afin de réaliser les analyses conformément à la réglementation en vigueur ou aux critères microbiologiques fixés par le Laboratoire, il est souhaitable que l'échantillon soit **intègre** et que la **quantité d'échantillon** déposée ou réceptionnée au laboratoire soit excepté pour les cas particuliers développés (**), **au moins égale à : environ 500g pour les coquillages et 100g pour les autres produits alimentaires** ⇒ vérification visuelle à l'accueil qui sera ensuite effectuée plus efficacement par l'unité technique)

(**) *Cas particuliers vérifiés lors du dépôt des échantillons à l'accueil :*

* **Pour les œufs en coquilles**, prendre contact avant tout dépôt ou acceptation de tout dépôt, avec le service technique, pour **définir le type d'analyse** à réaliser, **le nombre d'œufs** à fournir et **les modalités de la préparation de(s) œuf(s) avant analyse** : en l'absence de ces informations, le laboratoire ne garanti pas la prise en charge des œufs.

* Pour les échantillons de laits, déposer ou réceptionner **1 unité** : 1 conditionnement de **100 ml minimum** à 1 litre pour la recherche des différents paramètres microbiologiques fixés réglementairement.

* Pour les études de **stabilité des conserves** : **3 unités** du même produit intègres.

⇒ **En cas d'emballage ou échantillon non intègre ou de nombre d'échantillons non conforme aux spécifications citées ci-dessus, l'échantillon sera considéré comme non conforme : il peut alors être refusé ou être mis en attente. Si malgré cette non-conformité le client souhaite effectuer l'analyse, alors cette non-conformité sera notifiée sur le rapport qui ne sera peut être pas alors couvert par l'accréditation SEMAC.**

TRANSPORT DES ECHANTILLONS ALIMENTAIRES ET TEMPERATURE A RECEPTION

- *Le transport des échantillons jusqu'au laboratoire doit être aussi rapide que possible*
- Pour les **produits périssables = « frais »** (*même si le client le dépose à température ambiante ex : fromage*), et les prélèvements de surfaces, le transport doit s'effectuer dans **une enceinte réfrigérée, un sac isotherme ou une glacière avec des plaques eutectiques**. Ceci pour que **la température mesurée à réception au laboratoire soit entre 1°C et 8°C avec un thermomètre à sonde**
- Pour les **produits congelés ou surgelés**, la température mesurée à réception doit être **inférieure à -15°C** avec un thermomètre à sonde (température de l'enceinte de transport ou de la surface du produit conditionné)
- Les **prélèvements de surface** doivent être transportés et déposés au laboratoire le plus rapidement possible et **au plus tard le lendemain du prélèvement (dans ce cadre ils doivent avoir été placés à température réfrigérée)**.
⇒ **En cas de température non conforme à celles spécifiées ci-dessus, l'échantillon sera considéré comme non conforme et cette non-conformité sera notifiée sur le rapport.**

RENSEIGNEMENT D'UNE FICHE DE DEMANDE D'ANALYSE AVEC SPECIFICATIONS MINIMUMS ET STATUT SUR LA CONFORMITE DE L'ECHANTILLON A RECEPTION :

Pour chaque dépôt d'échantillon, une **fiche de demande d'analyse** est ouverte avec **renseignement au minima des éléments suivants**:

- **nature du produit** (en alimentaire) ou du prélèvement (eaux) – Son **état** : *frais, congelé ou ambient*
- **identification du client et du site de prélèvement** (si différent) ;
- **préleveur**
- **date et température de réception** ;
- **motif de l'analyse et critères à rechercher**.

Avec **visa de la personne assurant la réception et signature du client ou de son représentant**.

EN CAS DE NON CONFORMITE A NOS CRITERES D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS

Le motif de la non-conformité sera **porté à l'attention du client sur la fiche de demande d'analyse qu'il signé**. Cette non-conformité peut conduire au refus de l'échantillon. En cas d'acceptation de l'échantillon, cette non-conformité sera notifiée sur les rapports d'essai.

Causes de non-conformité à nos critères d'acceptation → liste non exhaustive : Etat de l'échantillon – Flacon de prélèvement non conforme - Température à réception non conforme aux critères établis dans le présent document - Adéquation entre la nature et le nombre, la quantité ou le volume d'échantillons transmis et l'analyse demandée – Jour et horaires de dépôt - ...