
	ÉCHANTILLONNAGE ET TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS ALIMENTS	Date entrée en vigueur : 30 janvier 2019	Modifié le : N/A
		Approuvé par : 	
		IT-03-17.01	Page 1 de 3

1. OBJET

Le présent document décrit la procédure à suivre pour effectuer le prélèvement et le transport d'échantillons alimentaires destinés à des analyses microbiologiques.

2. INTRODUCTION

L'échantillonnage est une étape très importante dans le processus analytique puisqu'elle influence systématiquement la représentativité d'un résultat et son interprétation mais elle peut aussi affecter l'intégrité d'un résultat. Toutes les mesures doivent être prises afin d'éviter qu'un échantillon soit contaminé lors de son prélèvement et les conditions d'entreposage et de transport doivent aussi être contrôlés afin de ne pas induire de modification de la charge bactérienne de l'échantillon, c'est-à-dire de ne pas provoquer une prolifération des bactéries ou au contraire leur élimination.

Le nombre d'échantillons et les analyses à faire doivent être déterminés par le client à travers un plan d'échantillonnage élaboré pour répondre aux besoins de son entreprise. L'Agence Canadienne des Aliments et Santé Canada on mit à la disposition des entreprises, sur leur site internet respectif, des documents de références en lien avec les plans d'échantillonnage pour le secteur de transformation de produits alimentaires.

3. DOCUMENTS ASSOCIÉS À COMPLÉTER

- Ouverture de dossier et entente de service (F-01-02)
- Entente de services / exigences du laboratoire (F-03-04)
- Formulaire de demande d'analyses microbiologiques - Aliments (F-03-02 ou F-03-12)

4. ÉCHANTILLON

4.1. Taille de l'échantillon

Il est possible de réaliser plusieurs analyses sur un même échantillon à condition que ce dernier respect le poids minimum. En général, les analyses nécessitent séparément entre 25g et 35g de produit.

Afin de pouvoir réaliser plusieurs analyses microbiologiques sur un échantillon, ce dernier doit avoir au moins **125g de produit à analyser**. Avec une telle quantité, non seulement nous pouvons faire plusieurs analyses mais nous pouvons aussi avoir suffisamment de matériel pour faire face à des imprévus. Si l'échantillon contient une composante qu'il faut retirer au laboratoire (coquille, carapace, etc.), il faut prendre en considération ce poids de façon à obtenir, après décorticage, 125g de produit à analyser.

4.2. Analyse d'échantillons en composite

Pour l'analyse de détection de *Listéria*, il est aussi possible de faire un « composite ». Un composite consiste à prendre 5 échantillons différents de 25g pour un **même** lot. Cette procédure est utilisée par l'ACIA et offre une meilleure représentativité puisque l'analyse est réalisée sur 125g.

4.3. Unité du produit tel que commercialisée

Lorsque cela est possible, fournir au laboratoire des unités commerciales entières, non ouvertes, du produit tel que mis en marché. Dans ce cas, la procédure d'échantillonnage correspond à la procédure habituelle d'emballage du client.

4.4. Prélèvement d'un échantillon

Lorsqu'il n'est pas possible de fournir des unités commerciales, le client doit appliquer la procédure suivante pour l'échantillonnage du produit. Le produit peut être prélevé pendant la production, avant l'emballage ou dans une unité commerciale après l'emballage.

4.4.1. Matériel

Le matériel utilisé pour prélever, manipuler ou entreposer l'échantillon (ustensiles, glacière, etc.) doit être propre et en bon état.

4.4.2. Contenant

Les échantillons peuvent être placés dans des sacs ou contenants tel qu'ils sont mis en marché. Toutefois, si ce n'est pas le cas, il est préférable d'utiliser des contenants stériles conçus pour l'échantillonnage. Le laboratoire peut vous procurer ces sacs, à la demande.

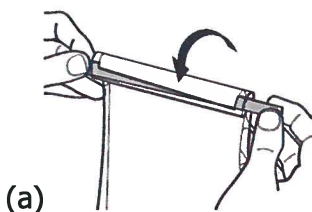
Ne jamais rincer les contenants stériles.

4.4.3. Préparation

Nettoyez votre espace de travail avant de procéder au prélèvement. Lavez vos mains et portez des gants propres.

4.4.4. Méthode

- Identifiez le contenant (nom du produit, date et heure d'échantillonnage, lieu de prélèvement);
- Ouvrez le contenant / les sacs stériles ont une petite bandelette qui se déchire facilement et deux ailettes qui permettent d'ouvrir facilement le sac sans toucher l'intérieur;
- Déposez votre échantillon à l'aide d'ustensiles stériles si possible, sans toucher l'intérieur du sac;
- Refermez le contenant de façon hermétique;
- Pour les **sacs stériles** repliez le rebord 3 fois sur lui-même (a) et repliez les extrémités sur elle-même, de chaque côté du sac (b).



ATTENTION de ne pas attacher les extrémités ensemble car de cette façon, le sac n'est pas fermé hermétiquement et les inscriptions sont difficile à lire.



	ÉCHANTILLONNAGE ET TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS ALIMENTS	Date entrée en vigueur : 30 janvier 2019	Modifié le : N/A
		Approuvé par : <i>EB</i>	
		IT-03-17.01	Page 3 de 3

5. ENTREPOSAGE ET CONSERVATION DE L'ÉCHANTILLON

Aussitôt prélevé, entreposez l'échantillon de façon à respecter la température qui lui permettra de se maintenir dans son état initial (frais, congelé ou température pièce) et assurer son intégrité (éviter que le contenant ne se brise).

6. TRANSPORT

Le contenant (glacière ou la boîte) utilisé pour le transport des échantillons doit être propre, en bon état et adapté à la nature de l'échantillon. Ainsi, il doit permettre le maintien de la température de l'échantillon afin qu'il demeure dans son état initial (frais, congelé ou température pièce). Pour maintenir une température froide, utilisez une glacière et des blocs réfrigérants (Ice pack).

Finalement, les échantillons doivent être convenablement disposés de façon à préserver leur intégrité et éviter que les contenants (sacs ou autres) ne se brisent pendant le transport.

La planification du transport des échantillons vers le laboratoire doit favoriser un délai le plus court possible. **Informez le laboratoire de l'envoi des échantillons au moins 24 heures à l'avance** afin que le laboratoire s'assure de la disponibilité du matériel et des ressources.

Les échantillons doivent être accompagnés d'un formulaire de demande d'analyses microbiologiques - Aliments (F-03-02 ou F-03-12) dûment complété.

7. RÉFÉRENCES

- ACIA, Orientation opérationnelle : Principes généraux d'échantillonnage - Produits alimentaires, environnement, eau et glace :

http://inspection.gc.ca/aliments/continuum-de-la-conformite/documents-d-orientation-pour-les-inspecteurs/pis/principes-generaux-d-echantillonnage/fra/1540234969218/1540235089869?gf#a6_5