

1. OBJET

Le présent document décrit la procédure à suivre pour effectuer le prélèvement et le transport d'échantillons, d'eau (douce ou salée, en usine) et de glace 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 contaminer lors de son prélèvement et les conditions d'entreposage et de transport doivent aussi être contrôlé 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 – Eau (et frottis) (F-03-14 ou F-03-22)

4. MATÉRIEL

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

Utilisez les bouteilles stériles fournies par le laboratoire.

Ne jamais rincer le contenant fourni par le laboratoire (Il contient des agents de préservation requis pour les analyses);

5. PRÉLÈVEMENT D'UN ÉCHANTILLON

5.1 Eau

- a. Identifier la bouteille : Lieu, date et heure de prélèvement.
- b. Préparer le robinet :
 - Enlevez tout accessoire dont est muni le robinet tel, un aérateur ou une pomme d'arrosage;
 - Désinfectez l'intérieur et l'extérieur du bec du robinet (alcool ou javel).
 - Faites couler l'eau chaude pendant 2 minutes, puis **l'eau froide** pendant 5 minutes.
- c. Ouvrir soigneusement le contenant stérile fournie **sans toucher l'intérieur** du contenant et du bouchon, ni avec les mains ni avec le robinet;
- d. Remplir le contenant **d'eau froide** : laissez un espace de 3 cm (1 pouce), prenez soin de ne pas faire d'éclaboussures ni de laisser l'eau déborder du contenant et fermez le bouchon immédiatement;

- e. Une fois le contenant rempli et fermé hermétiquement, gardez-le au **frais** jusqu'à son expédition au laboratoire;
- f. **Attention** de ne pas congeler l'échantillon, dans un tel cas, il ne sera pas analysé.

5.2 Glace

- a. Identifier la bouteille : Lieu, date et heure de prélèvement.
- b. Ouvrir soigneusement le contenant stérile fourni **sans toucher l'intérieur** du contenant et du bouchon;
- c. À l'aide d'un ustensile propre et stérile, mettre au moins 100g ou 100ml de glace dans le contenant;
- d. Une fois le contenant rempli et fermé hermétiquement, gardez-le au **congélateur** jusqu'à son expédition au laboratoire.

6 TRANSPORT

Utilisez une glacière pour le transport des échantillons. La glacière doit être propre et en bon état. Pour maintenir une température fraîche, utilisez des blocs réfrigérants (Ice pack).

Finalement, les bouteilles doivent être convenablement disposées de façon à préserver leur intégrité et éviter qu'elles ne se brisent ou que le liquide ne s'écoule pendant le transport.

La planification du transport des échantillons vers le laboratoire doit favoriser un délai le plus court possible. Idéalement, **retournez l'échantillon d'eau ou de glace dans les 24 heures suivant le prélèvement. 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 - Eau (F-03-22 ou F-03-14) 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