

Protocole d'échantillonnage applicable pour les prélèvements réalisés dans le cadre du Plan « aliments » OQUALIM

1. Prélèvements d'échantillon pour analyse de contaminants chimiques

Le fabricant doit respecter la norme NF V03-777 pour les prélèvements sur matières premières échantillonnables par canne sonde et les aliments composés.

a. Echantillonnage des matières premières

A réception sur site, les échantillons sont prélevés avant ou en cours de déchargement par un personnel formé et habilité.

Le prélèvement avant déchargement est privilégié.

Prélèvement en statique

L'échantillon est prélevé en 3 points en statique suivant le schéma suivant :

	X		X		X	

Chaque point de prélèvement élémentaire représente un poids équivalent.

Les prélèvements élémentaires sont rassemblés dans un contenant adapté à la nature et à la taille de l'échantillon.

Le contenant est, dans la mesure du possible, rempli et fermé hermétiquement de manière à éviter toute détérioration.

Prélèvement sur un flux au déchargement

L'échantillon est prélevé en 3 points dans le flux de déchargement.

Entre chaque échantillonnage, le matériel de prélèvement doit être soigneusement vidé et nettoyé.

b. Echantillonnage des aliments finis

A expédition, les échantillons sont prélevés avant ou en cours de chargement par un personnel formé et habilité.

Le tableau ci-contre précise le nombre de prélèvements élémentaires de produits finis à prélever pour constituer un échantillon représentatif, selon la taille du lot à échantillonner, conformément à la norme NF V03-777

Chaque point de prélèvement élémentaire représente un poids équivalent.

Les prélèvements élémentaires sont rassemblés dans un contenant adapté à la nature et à la taille de l'échantillon.

Le contenant est, dans la mesure du possible, rempli et fermé hermétiquement de manière à éviter toute détérioration.

Taille du lot	Nb de prélèvements élémentaires
≤ 15Tonnes	1 point d'échantillonnage
15 à 30 Tonnes	1 point d'échantillonnage par compartiment
30 à 45 Tonnes	2 points d'échantillonnage par compartiment

2. Prélèvements d'échantillon pour analyse de contaminants biologiques (salmonelles, campylobacter, listeria...)

Le mode opératoire défini par l'entreprise doit permettre de prélever, dans des conditions stériles, 5 prélèvements élémentaires de minimum 100g chacun pour constituer un échantillon d'un poids minimal de 500g

Point de prélèvement :

Pour les matières premières : à réception des matières premières à l'usine, avant déchargement, au déchargement et avant transfert en usine.

Pour les aliments : avant (entrée ou sortie cellule vrac) ou au chargement du camion en usine.

Traitement des échantillons :

L'échantillon ainsi constitué doit être emballé dans un contenant stérile (sac PE stérile 1 à 1,5 l par exemple). Le contenant doit être immédiatement fermé et l'échantillon identifié.

L'échantillon doit être stocké avant envoi au laboratoire dans un endroit sec et frais.

Le délai d'envoi au laboratoire ne doit pas dépasser 5 jours

Expédier au laboratoire l'échantillon accompagné d'un bordereau de demande d'analyse OQUALIM renseigné avec précision (le nom du produit, l'origine et le nom du fournisseur) accompagné de son bon de commande renseigné

Exemples de modes opératoires de prélèvement:

Qualimat propose à ses adhérents des modes opératoires de prélèvement et les met à disposition des participants aux plans d'autocontrôles mutualisés Oqualim. Ils pourront vous guider dans la mise en place de votre propre protocole.

3. Taille et traitement des échantillons

Un échantillon moyen de taille différente suivant sa destination est préparé. La taille optimale des échantillons réalisés dans le cadre de plans mutualisés est de :

- 1 kg pour les mycotoxines
- 1 à 3 kg pour détermination OGM (selon la matière première)
- 500 g pour les contaminants chimiques et autres analyses microbiologiques.

Par ailleurs, un échantillon conséquent pouvant servir à plusieurs analyses est préparé pour échantillothèque

Les échantillons pour analyses sont expédiés au laboratoire dans les plus brefs délais et dans des conditions appropriées à leur préservation.