

Diffusion du document	
Directions	
Unités	
Services	MIC400
Autre	

Modifications apportées à cette version
Mise en place de la NF EN ISO 7218_modification température de transport et conservation produits stables et réfrigérés

Prise en compte du document					
NOM	DATE	VISA	NOM	DATE	VISA

Vérifié par :	Approuvé par :
CHAUVIN Nathalie Fonction : Responsable Microbiologie Alimentaire Visa :	CUYALA-PROVENCE Elodie Fonction Responsable Unité Microbiologie Alimentaire Visa : FRICHEAU Stéphanie Fonction Responsable Unité Logistique SANTE Visa

Table des matières

1. LA LOGISTIQUE 3

2. LE SERVICE « MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE » 3

3. CONDITIONS D'ECHANTILLONNAGE..... 4

3.1. Prélèvements 4

3.2. Transport et Conservation..... 5

4. DELAI DE MISE EN ANALYSE 5

5. INFORMATION SUR LES PARAMETRES ANALYTIQUES ET METHODES 5

6. TRANSMISSION DES RESULTATS 5

ANNEXE 1 MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEUR PRELEVEMENT ALIMENTAIRE 6

ANNEXE 2 MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEURS PRELEVEMENTS DESURFACE 7

ANNEXE 3 MODELE DE REMPLISSAGE DES DEMANDES D'ANALYSES 9

Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes - Site de Lagor vous proposent leur service dans le domaine de l'hygiène alimentaire. Les principaux contacts sont :

Directrice de la Biologie : Sylvie BETAT s.betat@labopl.com
Responsable d'Unité : Cuyala-Provence Elodie e.cuyalaprovence@labopl.com
Responsable de service : CHAUVIN Nathalie n.chauvin@labopl.com

Service Client :
service-clients-dipole@labopl.com
Responsable d'Unité LOPEZ Barbara b.lopez@labopl.com

Formation – Audit – Conseil Alimentaire :
Agnès MAYSONNAVE a.maysonnave@labopl.com, (64,32,33,47,65)
Cathy LABARCHEDE c.labarchede@labopl.com, (40)

Service Logistique :
Responsable d'Unité (LOG40-33-47): FRICHEAU Stéphanie s.fricheau@labopl.com
Responsable de service (LOG 64-65) : DE MARCHI Delphine d.demarchi@labopl.com

Adresse site analytique :
Laboratoires des Pyrénées et des Landes
1 rue Marcel David
40 000 Mont de Marsan
Tel : 05 58 06 08 08
www.labopl.com

1. LA LOGISTIQUE

Les laboratoires disposent de 40 véhicules qui sillonnent les départements 64, 32, 33, 40, 47 et 65 (périodicité journalière ou hebdomadaire). Ils disposent de 3 sites d'exploitation : Lagor, Tarbes et Mont-de-Marsan et d'antennes techniques : St Pierre d'Irube, Agen et Mérignac.
Les véhicules consacrés aux collectes et prélèvements sont tous équipés du compartiment froid. Notre service logistique et ses 40 préleveurs peuvent donc servir de réseau de collecte ou de prélèvement auprès de vos différents partenaires

2. LE SERVICE « MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE »

Les analyses de microbiologie alimentaire sont destinées à contrôler la qualité sanitaire des aliments depuis leur production jusqu'à leur consommation.
Ces analyses portent sur tous les produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale ainsi qu'aux échantillons d'environnement.

Les principaux clients du service « Microbiologie alimentaire » sont :

- les services de restauration collective (cantines scolaires, services de restauration des centres hospitaliers...)
- les grandes et moyennes surfaces
- les petites et moyennes industries agroalimentaires
- les artisans (bouchers, charcutiers, traiteurs, pâtisseries...)
- les associations de producteurs, les interprofessions
- les services réglementaires (DDPP, ARS) dans le cadre d'inspection, de plan de surveillance, de toxi-infection alimentaire. Les besoins sont exprimés selon des textes officiels (Règlements européens, Décrets, Arrêtés, Circulaires, Notes de Service). Les prélèvements sont sous leur responsabilité. Le service logistique peut en faire le ramassage en accord avec les services concernés.

Des contrôles bactériologiques de surfaces et/ou de l'environnement peuvent être réalisés selon des techniques par contact (cas des boîtes de contact ou lames gélosées) ou par prélèvement à l'aide de lingette, d'éponges ou d'écouvillons. Ces analyses permettent d'évaluer le niveau d'hygiène des installations (production, stockage et distribution) et l'efficacité des plans de nettoyage appliqués.

Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes effectuent donc deux types de prestations :

- les analyses microbiologiques
- le conseil – audit – formation en hygiène alimentaire

3. CONDITIONS D'ECHANTILLONNAGE

3.1. Prélèvements

- Le **choix des échantillons** est de la responsabilité du client.
- Le **lieu et le moment du prélèvement** dépendent des exigences du client.
- L'**emballage ou le conditionnement** de l'échantillon doit protéger l'intégrité de l'échantillon

DANS LE CADRE D'UN AUTOCONTROLE REGULIER : exploitation du plan d'autocontrôle validé par le client et communiqué aux laboratoires.

- Le prélèvement doit avoir lieu dans le mois : avertir le service logistique du laboratoire, pour la fourniture du matériel de prélèvement et/ou la prise en charge du/des échantillons

HORS PLAN D'AUTOCONTROLE :

Contactez le service client pour l'établissement d'un devis et après acceptation de ce dernier, contactez le service logistique (voir ci-dessus) ;

Types d'échantillons à prélever :

* Produits finis conditionnés ou non, pour un autocontrôle classique (analyse d'une denrée) ou une étude de vieillissement (validation de la DLC) :

La quantité des échantillons est fonction du type de matrice, à savoir :

Plats cuisinés, pâtisserie, fromages, charcuterie, produits crus, végétaux	min 100g (analyse bactériologique classique) min 200 g (analyse bactériologique classique + <i>Listeria monocytogenes</i>)
Coquillages	Nombre suffisant pour obtenir 100g de chair intervalvaire (8 huîtres, 0.5 litres de moules)
Produits laitiers	Beurre 500g ; Lait pasteurisé ou stérilisé 100 ml
Stabilité Conserves	3 boîtes du même lot
Etude de vieillissement	Lot de 5 produits d'une même fabrication
Carcasses surfaces	détermination sur le contrat avec le client

Matériel de prélèvement

- Flacons ou poches stériles (fournis par le laboratoire),
- Couverts propres de votre établissement (couteau, pince, fourchette, cuillère, spatule, ...),
- Thermomètre à sonde (non fourni par le laboratoire).

ANNEXE 1 : MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEUR PRELEVEMENT ALIMENTAIRE

ANNEXE 2 : MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEUR PRELEVEMENT DESURFACE (cas des hygiènes de surface et de lingette)

Document à compléter obligatoirement pour l'enregistrement du prélèvement

Cahier de prélèvement fourni par le laboratoire

ANNEXE 3 : MODELE DE REMPLISSAGE DES DEMANDES D'ANALYSES

3.2. Transport et Conservation

- Le transport doit être le plus rapide possible, si possible dans les 8 h qui suivent le prélèvement. Il doit être réalisé dans des conditions évitant toute modification du nombre de microorganismes présents, à savoir :

Produits stables à température ambiante (ex : fromages pâte dur, Saucisson, Jambon sec)	18 à 27°C
Produits NON stables	5° C ±3°C
Produits congelés	<-18°C

4. DELAI DE MISE EN ANALYSE

Le délai de mise en analyse est de 24 H pour les produits frais (au-delà l'échantillon est congelé) et à la DLC pour les produits stables. Il est de 24H pour les prélèvements de surface.

5. INFORMATION SUR LES PARAMETRES ANALYTIQUES ET METHODES

Le choix des paramètres à réaliser est défini avec le client et en respectant la réglementation en vigueur.

Par défaut, toutes les analyses sont proposées et réalisées selon des méthodes alternatives et/ou automatisées (TEMPO®) afin d'apporter au client une fiabilité, une reproductibilité et un délai de rendu des résultats le plus court possible. Les méthodes de références peuvent être réalisées à la demande du client.

Ainsi, les paramètres de la flore mésophile aérobique, Coliformes totaux, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Staphylocoque à coagulase positive et Bactérie lactique mésophile sont réalisés tous les jours ouvrés par la méthode TEMPO®. Le service technique peut modifier la méthode analytique en fonction de la matrice et de l'organisation.

Toute prestation couverte par la portée d'accréditation sera rendue sous accréditation. En cas d'incident (écart à l'échantillonnage ou à la méthode) avec une incidence forte, le client en sera informé afin d'obtenir son accord pour la poursuite des analyses et de la délivrance du rapport. Sauf pour les cas particuliers suivant où la reprise de l'échantillon pour un dénombrement sera réalisée hors accréditation du fait d'un dépassement de délai de mise en analyse :

- suite à une détection de *Listeria monocytogenes*
- suite à un calcul du ratio ininterprétable avec la flore totale et flore lactique

6. TRANSMISSION DES RESULTATS

Les LPL mettent à disposition :

- L'outil extranet. Cet outil permet d'informer le client de l'avancement des analyses (de la réception jusqu'au résultat) par simple connexion sur le site du laboratoire et via un mot de passe personnalisé.
- L'envoi des rapports signés papier sous réserve d'obtenir un accord par convention de preuve
- L'envoi des rapports signés par mail sous réserve d'obtenir un accord par convention de preuve

ANNEXE 1
 MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEUR PRELEVEMENT ALIMENTAIRE

4a- Choix de l'échantillon

La nature du produit à prélever est renseignée sur le plan d'autocontrôle, il est important de le respecter (ex. charcuterie tranchée, entrée, dessert, ...).

Remarque : les conserves et les produits sous vide ne font pas l'objet d'un déconditionnement.

4b- Lieu et moment du prélèvement

Le prélèvement doit être réalisé sur un plan de travail nettoyé et désinfecté.

Le moment du prélèvement dépend de la nature du produit à analyser (ex : restauration au plus près du service, en industrie pour validation de DLC le jour de la fabrication, ...).

Remarque : Les denrées à contrôler et à consommer chaudes ne seront pas, de préférence, prélevées à la sortie des équipements de cuisson mais lors du service (milieu ou fin) et/ou juste avant le transport. Les denrées à contrôler et à consommer froides ne seront pas, de préférence, prélevées à la sortie des enceintes de stockage mais au moment du service (milieu ou fin) et/ou juste avant le transport.

4c- Mode de prélèvement alimentaire

ETAPE 1  Préparation du matériel sur un plan de travail nettoyé et désinfecté au préalable	ETAPE 2  Enlever bijoux et montre, et nettoyer correctement les mains au lave main à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon et de papier à usage unique	ETAPE 3  Désinfecter la sonde du thermomètre à l'aide d'une lingette désinfectante et prendre la température de l'échantillon en piquant la sonde au cœur du produit (ne pas employer de thermomètre à laser)
ETAPE 4  Désinfecter le matériel de prélèvement à l'aide d'une lingette désinfectante	ETAPE 5  Prélever 100g ou 200g minimum (si réalisation de la recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> en complément) d'échantillon en prenant soin de ne pas le contaminer (ne pas tousser, ne pas mettre les doigts dans la poche)	ETAPE 6  Identifier clairement sur le contenant, le prélèvement (nom de votre établissement, commune, date, nature de l'échantillon, heure)
ETAPE 7  Stocker le/les prélèvements au froid positif pour les produits frais et pour les denrées congelées au froid négatif ≤ -18°C jusqu'au passage du laboratoire	ETAPE 8  Compléter la demande d'analyse fournie par le laboratoire ou enregistrement directement sur la tablette LPL	

ANNEXE 2 MODE OPERATOIRE POUR LES CLIENTS REALISANT LEURS PRELEVEMENTS DESURFACE

Types d'échantillons à prélever :
Hygiènes de surface.
Lingettes

Matériel de prélèvement
Boîtes de contact en cours de validité* et conservées au froid positif entre 1°C et 8°C , pour le contrôle de l'efficacité du nettoyage-désinfection
Lingette stérile en cours de validité*, pour la recherche des germes *Salmonelle* spp, *Listeria monocytogenes*
* les boîtes de contact et les lingettes possédant une date de péremption, il est important avant de planifier le prélèvement d'en vérifier la conformité.

5a- Choix de l'échantillon
Le lieu du prélèvement est renseigné sur le plan d'autocontrôle, il est important de le respecter (ex. lame du trancheur : préparation froide, plan de travail : atelier de découpe, ...).

5b- Lieu et moment du prélèvement
Le prélèvement doit être réalisé sur un plan de travail nettoyé, désinfecté et séché.

HYGIENE DE SURFACE

Etape 1 : Préparer le matériel
Etape2 : Enlever bijoux et montre et nettoyer correctement les mains au lave main à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon et de papier à usage unique



Etape 3 : ouvrir la boîte de surface en prenant soin de garder les doigts sur la partie en plastique et de ne pas contaminer (ne pas tousser ne pas mettre les doigts sur la gélose



Etape 4 : Appliquer la gélose, sur la surface préparée et maintenir pendant 10 secondes sans bouger. Refermer avec précaution



Etape 5 : identifier le prélèvement en indiquant un numéro qui sera reporté sur la demande d'analyse

Etape 6 : Scotcher l'une sur l'autre l'ensemble des boîtes. Conserver entre 2 et 8°C.



Etape 7 : Compléter le formulaire de demande d'analyse fourni par le laboratoire ou enregistrement directement sur la tablette LPL

LINGETTE

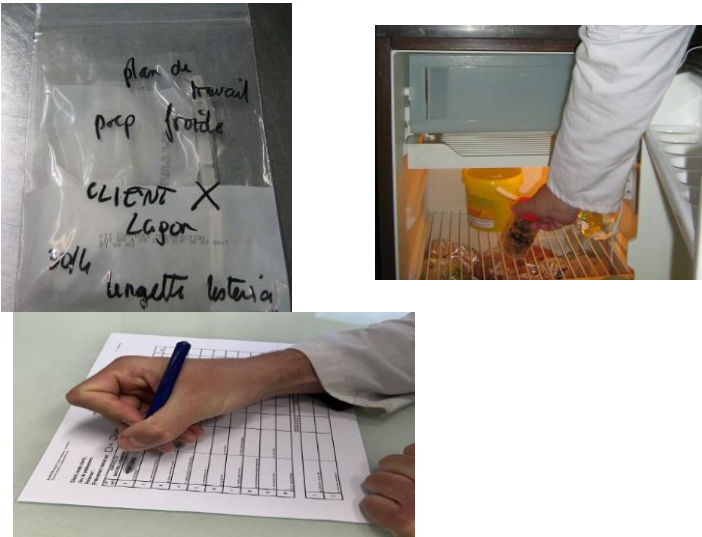
- Etape 1 :** préparer le matériel
- Etape 2 :** Enlever bijoux et montre, puis nettoyer correctement les mains, au lave main à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon et de papier à usage unique



- Etape 3 :** Ouvrir le premier sachet puis le conserver Enfiler les gants
- Ouvrir le 2^{ème} sachet présent dans le premier sachet
- Bien écarter le sachet en tirant sur les 2 languettes



- Etape 4 :** Retirer la lingette et conserver le sachet
- Frotter largement la surface à contrôler
- Placer la lingette dans le 2^{ème} sachet
- Glisser l'ensemble dans le premier sachet



- Etape 5 :** Identifier le prélèvement sur le sachet de prélèvement (nom de votre établissement, commune, date, heure, nature de l'échantillon).
- Conserver l'ensemble au froid entre 1°C et +8°C jusqu'au passage du laboratoire.
- Compléter le formulaire de demande d'analyse fourni par le laboratoire

ANNEXE 3 MODELE DE REMPLISSAGE DES DEMANDES D'ANALYSES

CAS DES DENREES ALIMENTAIRES



Laboratoires

des Pyrénées et des Landes

1, rue Marcel DAVIE - 40000 MONT DE MARSAN

Tel : 05 58 08 08 08 - Fax : 05 58 08 05 47 - 0167 418 814 058 00009

Mail : contactmtdm@labopl.com - Site : www.labopl.com

FICHE DE PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES

G9912755 version L du 29/10/2018 Document rattaché à la procédure G0311762

Client :

Nom :
Adresse :
Code Client :

Visa :
A RENSEIGNER PAR LE CLIENT

Facturation :

Client ☐ Autre :
Frais de collecte (sans remise) :
Frais de prélèvement (lot de 5) :

A RENSEIGNER

Date :	n° Dossier :		Echantillon n°					Echantillon n°				
Heure prélèvement : Heure réception :												
Prélèvement	Effectué par le client (nom) :		☒					☐				
	Effectué par le LPL (nom) :		☐					☐				
	Collecte (nom agent LPL) :		☐					☐				
	Réf. Interne du client :											
			Coller ici l'étiquette d'identification du prélèvement					Coller ici l'étiquette d'identification du prélèvement				
			CÔTE DE PORC									
	Dénomination de l'échantillon :		Code : NR ⁵ ☐					Code : NR ⁵ ☐				
			CÔTE DE PORC									
	Date de fabrication (F)/Abattage (A) :		18/09/24 F ☐ A ☐ NR ⁵ ☐					F ☐ A ☐ NR ⁵ ☐				
	Date de conditionnement :		NR ⁵ ☐					NR ⁵ ☐				
Contrôle Conformité	Conditionnement :		Non pré conditionné avec film alimentaire avec vide avec atmosphère modifiée Ré emballage Past au réfrig. Congelé Pâte T° ambiante Cuisiné					Non pré conditionné avec film alimentaire avec vide avec atmosphère modifiée Ré emballage Past au réfrig. Congelé Pâte T° ambiante Cuisiné				
	Date de Limite de Consommation (DLC) / Date de Limite d'Utilisation Optimum (DLUO) :		23/0924 DLC ☒ DLUO ☐ NR ⁵ ☐					DLC ☐ DLUO ☐ NR ⁵ ☐				
	T°C surface Départ (D)		Ref pyromètre :									
	T°C surface Arrivée (A)											
	Départ-Arrivée (D-A)		4.5°C									
	DECLARATION DE NON CONFORMITE :											
	Transport : (D-A) < -2°C et enceinte non conforme ¹		☐					☐				
	Poids (<100g)		☐					☐				
	Emballage		☐					☐				
	Prélèvement accepté ²		☐					☐				
Analyse échantillon accréditée		☐					☐					
Observation échantillon ou commentaire client :			/									
Devenir	Mode de conservation :		Analyse imminente Analyse différée Analyse à la DLUO/DLUO³ Congélation (conserv.) Réfrigération (paste) T°C ambiante (m)					Analyse imminente Analyse différée Analyse à la DLUO/DLUO³ Congélation (conserv.) Réfrigération (paste) T°C ambiante (m)				
	Etude de vieillissement ⁴ :		2/3 1/3 1/3 2/3 T°C C ^{te}					2/3 1/3 1/3 2/3 T°C Cte				
			☐ ☐ ☐ ☐ ☐					☐ ☐ ☐ ☐ ☐				
	T°C :		☐					☐				
	Date d'analyse :											

CAS DES HYGIENES DE SURFACE

G1101778 version C (Date d'application : 25/09/2019)
Document rattaché à la procédure G0311762

FICHE DE PRELEVEMENT DE SURFACE



Laboratoires
des Pyrénées et des Landes
Site de Mont de Marsan

LPL - Prélèvements

Client (+code client) :
Lieu de prélèvement :
Préleveur :
Prélèvement réalisé par: ☐ LPL ☒ CLIENT

Visa : A RENSEIGNER

Date de réception :
Heure de réception :
N° Dossier :

A renseigner par le client

/ /

A RENSEIGNER

N° ech	SURFACE OU MATERIEL A EXAMINER	POINT DE PRELEVEMENT	Date/heure de prel.	Flore PCA (hygicount)	Coli Tbx (VRBL 30s)	Staph (chap)	Levures (SAB/YGC)	Moississ (SAB/YGC)	Autre	Autre
1	ex : plan de travail	ex : zone chaude								
2	ex : matériel lavé à la machine à laver	ex : assiette, bol, ramequin, petit matériel								
3	ex : plonge, matériel lavé à la plonge	ex : ustensile								

CAS DES HYGIENES DE LINGETTE

		Date/heure de prel.	Listeria	Autre
1	ex : chiffonnette : enceinte froide			
2	ex : chiffonnette : objet tranchant			