

LDA 67

## Plan Qualité Agroalimentaire &amp; Environnement

## Critères d'acceptation des échantillons en hygiène alimentaire

Instruction  
RD\_HA\_CRIT\_ACCEP.doc

CRITERES	CONTRÔLE	ECHANTILLONS	VALEUR(S) / DONNEE(S) ATTENDUE(S)	TOLERANCE ADMISE	DECISION SI HORS TOLERANCE		
					Contact / information du client	Maintien de l'analyse	Refus
Feuille de demande d'analyse	Visuel	Tous	-Données obligatoires sur la feuille de demande d'analyses  -Concordance entre les échantillons et analyses demandées  - LDA techniquement en mesure de faire l'analyse (Cf catalogue du LDA)	Au minimum : 1- Nom du client 2- Nature des prélèvements 3- analyses demandées 4- présence facultative d'un devis  <u>Remarque:</u> Si présence d'un devis, présence obligatoire de la mention "bon pour accord"	X		X
			Impossibilité d'identifier le client, l'échantillon ou les analyses à réaliser			X	
Conditionnement	Visuel	Tous	Conditionnement propre, fermé et non endommagé	Prélèvement en unité de conditionnement adéquat et de préférence stérile (pas de récipient récupéré, sachet commercial, etc...)	X	X	
			Contamination évidente du prélèvement du fait d'un emballage non adapté, percé ou souillé				X
Masse	Pesée	Prélèvements alimentaires	100 grammes	50 grammes  Possibilité de quantité inférieure dans le cadre de recherche de cause TIAC	X	X (4)	

# LDA 67

## Plan Qualité Agroalimentaire & Environnement

### Critères d'acceptation des échantillons en hygiène alimentaire

Instruction  
RD\_HA\_CRIT\_ACCEP.doc

CRITERES	CONTRÔLE	ECHANTILLONS	VALEUR(S) / DONNEE(S) ATTENDUE(S)	TOLERANCE ADMISE	DECISION SI HORS TOLERANCE		
					Contacte / information du client	Maintien de l'analyse	Refus
Délai entre le <u>prélèvement</u> et le <u>démarrage</u> des analyses	Date de prélèvement	Tous	<u>Recommandations NF ISO 7218:</u> - 24h pour produits rapidement périssables (ex: viandes crues, produits de la mer...)  - 36h pour produits périssables ou selon revue de contrat (ex: produits laitiers,...)	- 48h pour produits rapidement périssables  - 60h pour produits périssables  <u>Cas particulier:</u> étude vieillissement selon demande d'analyse	X	X (4)	
Température d'acheminement (3)	Thermomètre traceur durant le transport	Echantillons prélevés par le LDA	Température à réception comprise dans la plage définie pour le type d'échantillons à la rubrique ci-après: "Température à réception au LDA" + vérification globale du relevé. En cas de doute la moyenne de la température peut être calculée.	Cf. rubrique "Température à réception au LDA"	Cf. rubrique "Température à réception au LDA"		

**LDA 67****Plan Qualité Agroalimentaire & Environnement****Critères d'acceptation des échantillons en hygiène alimentaire**Instruction  
RD\_HA\_CRIT\_ACCEP.doc

CRITERES	CONTRÔLE	ECHANTILLONS	VALEUR(S) / DONNEE(S) ATTENDUE(S)	TOLERANCE ADMISE	DECISION SI HORS TOLERANCE		
					Contacte / information du client	Maintien de l'analyse	Refus
Température à réception au LDA (3)	Thermomètre	Coquillages	Température de + 0 °C à + 10 °C	Température transport < 0°C			X
			Sauf tolérance particulière dans la note de service DGAL	Température transport > +10 °C	X	X (4)	
		Produits frais et réfrigérés (1)	Température de + 1°C à + 8 °C	Température transport > + 8°C		X (4)	
			Produits dont le processus de fabrication n'est pas dans la plage +1°C à +8°C et lorsque le prélèvement est réalisé en bout de chaîne de fabrication	Température de réception est indiquée à titre indicatif et la revue de contrat le précise		X Maintien du logo COFRAC	
		Produits congelés (2)	Température transport < à - 18°C	Température transport < à - 15°C	X	X (4)	
		produits stables (saucisson) produits déshydratés	Température ambiante	Température jusqu'à + 40 °C	X	X (4)	

- (1) Informer le client si l'échantillon doit être congelé par le laboratoire avant analyse en le contactant avant le lancement de l'analyse + Cf (2)
- (2) La mention suivante sera ajoutée sur le rapport d'analyse d'un produit ayant subi une congélation : « Produit ayant subi une étape de congélation, la congélation peut entraîner une modification de la flore ».
 

Si l'échantillon arrive décongelé au laboratoire, il ne pourra pas être recongelé par le laboratoire et devra être analysé immédiatement.
- (3) Pour les échantillons prélevés et acheminés sous la responsabilité du client sans relevé de température durant le transport, le LDA67 vérifiera la température à réception et le respect des conditions d'acheminement (réfrigéré, température ambiante,...)
- (4) Si demande ou confirmation écrite par le client.

**LDA 67****Plan Qualité Agroalimentaire & Environnement****Critères d'acceptation des échantillons en hygiène alimentaire**Instruction  
RD\_HA\_CRIT\_ACCEP.doc

## CRITERES RETRAIT LOGO COFRAC

CRITERES	CONTRÔLE	ECHANTILLONS	MOTIF	TEXTE REFERENCE
Conditionnement	Visuel	Tous	Conditionnement non adéquat, endommagé, Risque de contamination	ISO 7218 - BPL
Masse	Pesée	Prélèvements alimentaires	Si < à la quantité requise pour les essais. Exemple : < 10g pour dénombrement	ISO 7218
Délai entre prélèvement et début analyse	Date de prélèvement	Tous	Si > 48h après prélèvement pour produits rapidement périssables Si > 60h après prélèvement pour produits périssables	Tolérances internes
Température à réception au laboratoire (3)	Thermomètre	Coquillages	Si température transport < 0 °C ou > + 10 °C	XP CEN- ISO-TS 17728
		Produits frais et réfrigérés dont le processus de fabrication est réalisé entre 1°C et 8°C	Si température transport > + 8 °C	XP CEN- ISO-TS 17728 ISO 7218
		Prélèvements de surface	Si température transport > + 8 °C	ISO 18593
		Produits congelés	Si température transport > - 15 °C	XP CEN- ISO-TS 17728 ISO 7218
		Produits stables et déshydratés	Si température transport > + 40 °C	XP CEN- ISO-TS 17728
Processus analytique		Tous	Congélation échantillon par le LDA (1) (2) Non-conformité durée incubation Si re-test d'un échantillon à partir d'une suspension de l'échantillon Température du laboratoire > + 27 °C	ISO 7218/GTA 59 + Critères internes

Rédaction		Validation		Vérification	
Nom:		Nom:		Nom:	
Fonction:		Fonction:		Fonction:	