



GUIDE DE PRELEVEMENT POUR ANALYSES DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

Quantité minimum de l'échantillon : 100 g



Prélever une portion unitaire pré-emballée ou bien



Prélever 1 échantillon représentatif de l'aliment à analyser.

Utiliser des couverts stériles (flambés puis refroidis)
ou bien les ustensiles destinés au service des convives.

Utiliser un récipient stérile
(sachets stériles à votre disposition au LDH sur demande).

Étiqueter l'échantillon en mentionnant : la désignation du produit,
la date de prélèvement, le demandeur de l'analyse

Remplir une fiche de demande d'analyse (formulaire RE-FI.02/13)

Ramener l'échantillon au LDH sitôt après le prélèvement ou à défaut,
dès que possible en conservant l'échantillon à 4°C maximum ou
en congélation.

Conditions de transport de l'échantillon : glacière munie
d'accumulateurs de froid.

Remettre en même temps que l'échantillon, la fiche de demande d'analyse.



Validé par : P. CHARLES-SAINTE-CLAIRE
Chef de service E&A - Directrice