

1. MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

QUALITE DES PRELEVEMENTS

Les modalités de prélèvements pour une analyse microbiologique sont rappelées ci-après :

Conditionnement : récipients hermétiques stériles (ceux-ci peuvent être fournis gratuitement sur demande par le laboratoire) et clairement identifiés ; chaque récipient ne doit contenir qu'un seul type d'aliment.

Quantité : un minimum de 100 g.

Acheminement : dans les meilleurs délais, en respectant la température habituelle de conservation des aliments :

- Produits réfrigérés, transport : de 1°C à 8°C,
- Produits congelés ou surgelés, transport : < à - 15°C (idéalement < à 18°C),
- Produits déshydratés, transport à température ambiante.

PRESTATIONS PROPOSEES

En dehors des prestations d'analyses, le laboratoire peut à la demande assurer :

- La collecte d'échantillons,
- La réalisation d'audits dans le cadre de la mise en œuvre et du suivi du plan de maîtrise sanitaire,
- Le conseil et la formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire (bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, méthode d'analyses des risques).

2. CHIMIE ET CONTAMINANTS DES ALIMENTS

MODALITES DE PRELEVEMENT POUR LES ANALYSES DE CONTAMINANTS CHIMIQUES

- Une quantité minimale indiquée dans le catalogue est nécessaire.
- Les échantillons doivent parvenir frais ou congelés au laboratoire.
- Transport des échantillons en glacière dans l'emballage d'origine ou tout autre emballage hermétique.

En fonction de la recherche souhaitée, il est préférable de contacter le service concerné pour les modalités de prélèvements et de conditionnement.

A votre demande, des agents du laboratoire peuvent se déplacer pour effectuer les prélèvements ou la collecte des échantillons.