

L2A67	Plan Qualité des aliments & Environnement					RD_HA_CRIT_ACCEP.doc
	Critères d'acceptation des échantillons alimentaires en vue d'analyses microbiologiques					

Selon NF ISO 7218. S= Strasbourg, C= Colmar

Critères	Contrôle	Echantillons concernés	Critères d'acceptation: valeurs cibles	Site concerné	Tolérances admises	Motif de refus / non analyse / mise en attente	Suite donnée si critère dans la plage de tolérance
Demande d'analyse	Visuel	Tous	Demande d'analyse dûment complétée Concordance entre nombre d'échantillon et demande d'analyse	C, S	Présence au minimum - Nom du client - nature du prélèvement - analyses demandées	Impossibilité d'identifier l'échantillon, le client, ... Demande d'analyse mal renseignée	Contacteur le client pour complément d'information + garder trace écrite de la conversation (mail, INFO_DEM, note manuscrite...)
			L2A techniquement en mesure de faire les analyses demandées. Présence facultative d'un devis.	S	Aucune	Analyses non réalisables (hors catalogue, demande d'une méthode non réalisée,...)	Sans objet
Conditionnement	Visuel	Tous	Prélèvement en unité de conditionnement adéquat propre, fermé et non endommagé (de préférence emballage commercial).	C, S	Aucune	Contamination évidente ou suspectée du prélèvement du fait d'un emballage non adapté, percé ou souillé Récipient récupéré, sachet commercial "récupéré", etc...	Sans objet
Quantité d'échantillon	Visuel / Pesée	Tous	100 g	S	Quantité inférieure autorisée si suffisante pour la/les prises d'essai	<10g pour les dénombrements < 25g pour les recherches (ou multiple de 25g selon nombre de recherches)	Analyse sans restriction
					Echantillons TIACs uniquement : acceptation de tout échantillon	Aucun	(Contacter le client)** - Mise en analyse si réception par écrit d'un bon pour accord + gestion de la marque COFRAC/méthode/informations conséquences retrait marque conformément à RP_ESSAIS
Délai entre le prélèvement et le démarrage des analyses (*)	Date de prélèvement	Produits de restauration collective	< 24h	S	Jusque 48h avec tout en respectant <72h après la fabrication	Tous les autres cas	Mise en analyse sans restriction
		Produits rapidement périssables (ex: viandes crues, produits de la mer...)	< 24h	S	Jusque 48h, dans la limite de la DLC		
		Produits périssables (ex: produits laitiers,...)	36h	S	Jusque 48h, dans la limite de la DLC		
		Echantillons pour étude de vieillissement.	A DLC ou DLC +2 jours si prévu sur HA_DEM ou toute autre demande dans le cas de tests de vieillissement (DLC non déterminées etc)	S	2 jours de décalage avec la date théorique.	Analyse tombant un week-end / jour férié	(Contacter le client)** - Demande d'autorisation du client pour décaler l'analyse sur un jour ouvré + garder trace écrite de la conversation (mail, INFO_DEM, note manuscrite,...)
Température d'acheminement par le L2A y compris navettes Colmar -> Strasbourg	Enregistreur de température	Produits frais et réfrigérés	+1°C à +8°C	C, S	Entre +8°C et 10°C pendant max 1h Entre -2°C et 0°C pendant max 1h + absence de congélation de l'échantillon ou moyenne de température durant l'acheminement < critère	Tous les autres cas	Mise en analyse sans restriction
		Produits congelés	Température <-18°C	C, S	<-15°C pendant <4h		
		produits stables (saucisson,...) produits déshydratés	18 à 27°C	C, S	1 à 27°C <2 heures > 27°C < 2 heures		
Température à réception des échantillons (1)	Thermomètre	Produits frais et réfrigérés	Température de + 1°C à + 8 °C	C, S	Cf rubrique acheminement "Echantillon prélevé par le L2A"	Cf rubrique acheminement "Echantillon prélevé par le L2A"	Mise en analyse sans restriction
		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	La température à réception doit être inférieure à celle de prélèvement . Elle est indiquée à titre indicatif sur le rapport d'essai	C,S	Aucune	Température à réception > à celle mesurée lors du prélèvement	Mise en analyse sans restriction
		Produits congelés	Température < à - 18°C	C,S	< à - 15°C Echantillon décongelé à réception	T >8°C Temps de décongélation > délai de mise en route de l'analyse	Mise en analyse sans restriction Réalisation dans le respect du délai maxi de mise en route de l'analyse
		produits stables (saucisson,...) produits déshydratés	18 à 27°C	C,S	1 à 27°C > 27°C	<1°C >40 °C	(Contacter le client)** - Mise en analyse si réception par écrit d'un bon pour accord + gestion de la marque COFRAC/méthode/informations conséquences retrait marque conformément à RP_ESSAIS
		Produits prélevés chauds	Température de + 1°C à + 8 °C	C,S	La température à réception doit être inférieure à celle de prélèvement et est indiquée à titre indicatif sur le rapport d'essai	Température à réception > à celle mesurée lors du prélèvement	Réalisation de l'analyse sans restriction
Tous	Tous	Tous les autres cas	Si demande d'analyse maintenue malgré critères ET tolérances non respectées: (Contacter le client)** - Mise en analyse si réception par écrit d'un bon pour accord + gestion de la marque COFRAC/méthode/informations conséquences retrait marque conformément à RP_ESSAIS				

(1) Pour les échantillons prélevés et acheminés sous la responsabilité du client sans relevé de température durant le transport, le L2A67 vérifiera la température à réception et le respect des conditions d'acheminement (réfrigéré, température ambiante, ...). La température à réception retranscrite sur le rapport d'essai correspond à celle du lieu où le laboratoire prend l'échantillon en charge (Strasbourg ou Colmar)

(*) Sauf contrat spécifique (**) Si nécessaire (client non présent sur place)