



DIRECTION GÉNÉRALE DES PRODUITS DE SANTÉ ET DES ALIMENTS

OTTAWA

**ANNEXE B - PRÉLÈVEMENT ET TRANSPORT D'ÉCHANTILLONS :
S'APPLIQUE À TOUTES LES MÉTHODES DU *COMPENDIUM DES MÉTHODES ANALYTIQUES***

Comité des méthodes microbiologiques
Division de l'évaluation de microbiologie
Bureau des dangers microbiens, Direction des aliments
Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada
Localisateur postal : 2204A1
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Courriel : Don_Warburton@hc-sc.gc.ca

1. APPLICATION

Les renseignements suivants s'appliquent à toutes les méthodes de détection de bactéries dans les aliments, les ingrédients alimentaires et les échantillons environnementaux et ils doivent être utilisés avec ces méthodes. Le but de cette annexe révisée est de fournir des renseignements supplémentaires et elle remplace l'annexe B, datée de janvier 1993.

B. PRÉLÈVEMENT ET TRANSPORT D'ÉCHANTILLONS

- 2.1. Prélever au hasard dans chaque lot, un échantillon consistant en un nombre précis d'unités d'échantillonnage (habituellement entre 5 et 60).
- 2.2. Chaque unité d'échantillonnage doit renfermer au moins 100 ml ou g, à moins d'autres indications dans la méthode utilisée ou d'exigences relativement à un plan particulier d'échantillonnage de produits.
- 2.3. Dans la mesure du possible, obtenir des contenants originaux non ouverts.
- 2.4. Si le produit est en vrac, on peut prélever plusieurs unités d'échantillonnage dans un contenant, tout en s'assurant que les unités d'échantillonnage ne proviennent pas toutes du même contenant. En outre, on peut recueillir plus d'une unité d'échantillonnage dans de gros contenants commerciaux ou des contenants en vrac lorsque le nombre total d'unités d'échantillonnage requis dépasse le nombre de contenants du lot. Placer les unités d'échantillonnage prélevées dans des contenants stériles. Lorsque le lot comprend des contenants d'une dimension inférieure à la dimension minimale requise (souvent 100 ml ou g), l'unité d'échantillonnage se composera de plus d'un contenant, p. ex. quatre

contenants de 25 ml ou g pour chaque unité d'échantillonnage.

- 2.5. Prélever les unités d'échantillonnage de façon aseptique.
- 2.6. Pendant le transport, garder l'unité d'échantillonnage réfrigérée ou congelée, selon la nature du produit. Il est possible de transporter les produits de longue conservation à la température ambiante. Les fruits et les légumes frais sont souvent vendus à la température ambiante dans les marchés publics. Toutefois, ils doivent être transportés à de basses températures pour maintenir la microflore aussi près que possible de « l'état » de l'échantillon présenté au consommateur au moment de l'achat (éviter la prolifération de mésophiles qui peuvent nuire à la détection du pathogène visé).
- 2.7. Les unités d'échantillonnage qui sont habituellement congelées ne doivent pas décongeler pendant le transport. Si des produits congelés décongèlent, ne pas recongeler, mais analyser immédiatement si les produits arrivent à une température appropriée, par exemple, entre 0 et 7 °C.