

 Marinard <i>Biotech</i>	Protocole de conservation des échantillons. Destinée aux clients du labo de microbiologie	Date entrée en vigueur : 30 janvier 2014	Révisé le :
		Approuvé par : 	
		IT-03-86.01	Page 1 sur 2

1.0 OBJET

La présente instruction de travail a pour objet de décrire comment conserver les échantillons jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Il est destiné aux clients du laboratoire de Marinard Biotech Inc.

2.0 CHAMP D'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.

Cette instruction de travail concerne les techniques de conservation que le client doit effectuer avant d'expédier les échantillons au laboratoire d'analyse en microbiologie. Les échantillons peuvent être liquides ou solides.

3.0 MODE OPERATOIRE

Chacune des étapes de prélèvement, de conservation et de transport des échantillon influencent directement la qualité des résultats analytiques obtenus. Des précautions élémentaires sont décrites ci-dessous afin de minimiser les risques associés à la contamination ou à la dégradation des échantillons et ainsi permettre le maintien de leur intégrité. Il est de la responsabilité du préleveur ou du responsable du système de distribution de s'assurer de la qualité du prélèvement, de la conservation et du transport adéquat des échantillons. Une collaboration étroite avec le laboratoire accrédité qui recevra les échantillons est essentielle.

3.1 CONSERVATION DES ÉCHANTILLONS AUSSITÔT LE PRÉLÈVEMENT TERMINÉ ET DESTINÉS AU LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

Après le prélèvement et 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 et éviter la prolifération de mésophiles qui peuvent nuire à la détection du pathogène visé.

Les unités d'échantillonnage qui sont habituellement congelées ne doivent pas décongeler avant et 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 10°C et si le laboratoire le peut. Sinon, vous devrez reprendre le processus.

En général, vous pouvez vous référer à ceci :

Échantillon liquide (exemple : eau)

En général, les échantillons liquides doivent rester liquide et conservé entre 0°C et 10°C dans un endroit propre et à l'abri de la contamination.

 Marinard <i>Biotech</i>	Protocole de conservation des échantillons. Destinée aux clients du labo de microbiologie	Date entrée en vigueur : 30 janvier 2014	Révisé le :
		Approuvé par : 	
		IT-03-86.01	Page 2 sur 2

Échantillon solide et non périssable (exemple : produit en poudre)

Les échantillons solides et non périssables peuvent rester à la température de la pièce dans un endroit propre et à l'abri de la contamination.

Échantillon solide et périssable (exemple : tout aliment frais)

Les échantillons solides et périssables doivent être conservés entre 0°C et 10°C, dans un endroit propre et à l'abri de la contamination.

Échantillon congelé (exemple : aliment, glace)

Les échantillons congelés doivent être conservés en tout temps sous les -10°C, dans un endroit propre et à l'abri de la contamination.

Échantillon environnemental (exemple : éponge et écouvillon de surface)

Les échantillons environnementaux doivent rester frais et conservés entre 0°C et 10°C dans un endroit propre et à l'abri de la contamination.

Précautions à prendre :

- Entreposer le matériel d'échantillonnage dans des endroits propres et bien aérés. Conserver les échantillons dans des endroits et contenants propres.
- Pour les contenants de verre ou de plastique, boucher soigneusement et hermétiquement tous les contenants après le prélèvement;
- Refroidir, si possible, les échantillons, le réfrigérant dans la glacière (ou contenant) au réfrigérateur avant l'expédition (particulièrement en période estivale).
- Préparer de la glace (en sac de plastique ou dans un contenant), des « ice pack », ou autres réfrigérants qui seront utiles pour le transport le cas échéant (pour tout produit frais ou congelé à expédier).
- Emballer soigneusement les échantillons pour éviter les bris ou déversements.
- Pour garder la température basse pendant le transport, mettre le contenant, les échantillons avec le réfrigérant dans un sac en plastique et bien fermer le sac pour éviter les fuites.
- Ne tardez pas pour l'envoi de vos échantillons. Remettre l'échantillon au laboratoire d'analyses **dans les 24 heures** suivant le prélèvement pour tout produit frais ou environnemental.
- Enregistrer adéquatement les échantillons prélevés sur la demande d'analyse.