|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé :** Prélèvement de matière première liquide transportée en citerne vrac – version 1.1  **Date**: 01/03/2018  **Date d’application :** Cliquez ici pour entrer une date.  **Nature du document :**  Norme  Texte réglementaire  Référence professionnelle  Ouvrage, publication  Avis scientifique (ANSES, EFSA)  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.  **Pays :**  France  Europe  International  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.  **Rédacteur :**  Structure privée (institut, industriels…)  Structure réglementaire  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.  **Secteur/Filière concernée :**  **Type de contrôle :**  **Références aux documents :** Non renseigné  **Documents associés :**  Non renseigné  **Conditionnement de la matrice :**  Vrac  Conditionné  **Méthode d’échantillonnage :**  Statique  Continue   * **Nb d’échantillons primaires** : 1 prélèvement unitaire * **Quantité :** / * **Fréquence :** / * **Outils de prélèvement :** matériel désinfecté ou en condition stérile pour des analyses bactériologiques * **Délai de mise en analyse :** /   **Quels éléments de réponse sont explicités dans le document ?**  **Représentativité d’échantillonnage** (quantité, nb d’échantillons primaires, statistique,…)  **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…)   * + 2 méthodes de prélèvement : * 1 prélèvement unitaire par le dessus de la citerne en utilisant une seringue en veillant à prélever dans le cœur du produit. * 1 prélèvement unitaire par la vanne de dépotage en veillant à évacuer le premier jet pour éviter les contaminations par l’éventuel reliquat d’un produit précédemment transporté.   **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…)   * + Contenant stérile et matériel désinfecté et en bon état   **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement…) | **Matrices considérées :**   * **Originale végétale :**   Céréales et graminées  Légumineuses  Oléagineux  Fruits  Légumes  Epices/ herbes  Autre : des matières premières à réception dans les usines de fabrication d’aliments composés.   * **Origine animale :**   Viande  Volaille  Œufs  Produits laitiers  Autre : des matières premières à réception dans les usines de fabrication d’aliments composés.  **Etat de l’échantillon :**  Solide  Liquide  **Type de contaminants :**  Pesticides  Allergènes  Facteurs antinutritionnels  HAP  Dioxines & PCB  Impuretés botaniques  Métaux  Mycotoxines  Néoformés  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte. |

**Synthèse**

**Quelles sont les principales limites du document ? Quelles sont les points forts du document ?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Notions** | **Points forts** | **Faiblesses** |
| **Représentativité d’échantillonnage** (quantité, nb d’échantillons primaires, statistique,…) |  | Aucune indication |
| **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…) | 2 méthodes de prélèvement  Outils en bon état et désinfecté | Pas de détails sur la fréquence |
| **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…) | Contenant stérile et matériel désinfecté et en bon état |  |
| **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement) |  | Aucune indication |