|  |  |
| --- | --- |
| **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[x]  Référence professionnelle[ ]  Ouvrage, publication[ ]  Avis scientifique (ANSES, EFSA)[ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Pays :** [x]  France[ ]  Europe[ ]  International[ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Rédacteur :** [x]  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 :**[x]  Vrac[ ]  Conditionné**Méthode d’échantillonnage :**[x]  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,…)[x]  **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.

[x]  **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 [x]  Autre : des matières premières à réception dans les usines de fabrication d’aliments composés.* **Origine animale :**

[ ]  Viande [ ]  Volaille [ ]  Œufs [ ]  Produits laitiers [x]  Autre : des matières premières à réception dans les usines de fabrication d’aliments composés.**Etat de l’échantillon :**[ ]  Solide[x]  Liquide**Type de contaminants :**[x]  Pesticides[x]  Allergènes[x]  Facteurs antinutritionnels[x]  HAP[x]  Dioxines & PCB[x]  Impuretés botaniques[x]  Métaux[x]  Mycotoxines[x]  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 prélèvementOutils 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 |