|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé :** Recommandations pour la réalisation d’échantillons MP destinés à des levées de suspicion en cas d’alerte.**Date**: 27/05/2020 **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 : Alimentation animale****Type de contrôle :** Non officiel**Références aux documents :**Règlement (CE) n°152/2009 – dernière version à jour mise à disposition par l’administration.  Concerne la détermination des constituants, des additifs et des substances indésirables, à l'exception des résidus de pesticides et des micro-organismesRecueil professionnel de 2015 : Mesures de gestion du risque salmonelles en alimentation animale.**Documents associés :**Non renseigné**Conditionnement de la matrice :**[x]  Vrac[ ]  Conditionné**Méthode d’échantillonnage :**[x]  Statique[ ]  Continue* **Nb d’échantillons primaires** : minimum 7
* **Quantité :** Non précisée
* **Fréquence :** Non précisé**e**
* **Outils de prélèvement :** matériel désinfecté ou en condition stérile pour des analyses bactériologiques
* **Délai de mise en analyse :** Non précisé

**Quels éléments de réponse sont explicités dans le document ?**[x]  **Représentativité d’échantillonnage** (quantité, nb d’échantillons primaires, statistique,…) : * selon la taille du lot et la répartition du contaminant : formule à appliquer.

[ ]  **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…). Pas d’indication.[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…). Pas d’indication. | **Matrices considérées :*** **Originale végétale :**

[ ]  Céréales et graminées[ ]  Légumineuses[ ]  Oléagineux[ ]  Fruits [ ]  Légumes [ ]  Epices/ herbes [x]  Autre : des matières premières de fabrication d’aliments composés.* **Origine animale :**

[ ]  Viande [ ]  Volaille [ ]  Œufs [ ]  Produits laitiers [x]  Autre : des matières premières de fabrication d’aliments composés.**Etat de l’échantillon :**[x]  Solide[ ]  Liquide**Type de contaminants :**[ ]  Pesticides : [ ]  Allergènes[ ]  Facteurs antinutritionnels[ ]  HAP[x]  Dioxines & PCB (voir annexe V règlement 152/2009)[x]  Impuretés botaniques[ ]  Métaux[x]  Mycotoxines[ ]  Néoformés [ ]  Autre : Salmonella. OGM, additifs, constituants, additifs interdits Gossypol (voir annexe V règlement 152/2009),  |

**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,…) | Informations fournies avec règles de calcul à appliquer.Référence au texte réglementaire.Définitions de contamination homogène et de contamination hétérogène. | Uniquement pour le solide vrac. |
| **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…) |  | Non mentionnée |
| **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…) | Précautions à prendre en cas d’analyse microbiologique. |  |
| **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement) | Des précisions sur la maîtrise du risque Salmonella. |  |