|  |  |
| --- | --- |
| **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  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 : 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-organismes  Recueil professionnel de 2015 : Mesures de gestion du risque salmonelles en alimentation animale.  **Documents associés :**  Non renseigné  **Conditionnement de la matrice :**  Vrac  Conditionné  **Méthode d’échantillonnage :**  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 ?**  **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.  **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  Autre : des matières premières de fabrication d’aliments composés.   * **Origine animale :**   Viande  Volaille  Œufs  Produits laitiers  Autre : des matières premières de fabrication d’aliments composés.  **Etat de l’échantillon :**  Solide  Liquide  **Type de contaminants :**  Pesticides :  Allergènes  Facteurs antinutritionnels  HAP  Dioxines & PCB (voir annexe V règlement 152/2009)  Impuretés botaniques  Métaux  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. |  |