|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé :** Directives sur l’obtention de prises d’essai défendables selon le protocole GOOD**Date**: 01/06/2018 **Date d’application :** Cliquez ici pour entrer une date.**Nature du document : Document de base sur l’appréciation de l’erreur associée à l’échantillonnage au laboratoire**[ ]  Norme[ ]  Texte réglementaire[x]  Référence professionnelle[ ]  Ouvrage, publication[ ]  Avis scientifique (ANSES, EFSA)[ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Pays :** [ ]  France[ ]  Europe[ ]  International[x]  Autre : USA**Rédacteur :** [x]  Structure privée (institut, industriels…)[ ]  Structure réglementaire [ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Secteur/Filière concernée : alimentations humaine et animale****Type de contrôle : tout type****Références aux documents :**ISO 6498 :2012 - Aliments pour animaux - Lignes directrices pour la préparation des échantillonsAAFCO (Association of American Feed Control Officials). (2015). Guidance on Obtaining Defensible Samples: GOODSamplesFDA : 2018 - Investigations operations manual**Documents associés :**AAFCO (Association of American Feed Control Officials). (2014). AAFCO Quality Assurance Quality Control Guidelines for Feed Laboratories (section 5.8).  | **Matrices considérées :*** **Originale végétale :**

[x]  Céréales et graminées[x]  Légumineuses[x]  Oléagineux[x]  Fruits [x]  Légumes [x]  Epices/ herbes [x]  Autre : tous aliments* **Origine animale :**

[x]  Viande [x]  Volaille [x]  Œufs [x]  Produits laitiers [x]  Autre : tous aliments**Etat de l’échantillon :**[x]  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[x]  Autre : toutes analyses |

**Conditionnement de la matrice :**

[x]  Vrac

[ ]  Conditionné

**Méthode d’échantillonnage :**

[x]  Statique

[ ]  Continue

* **Nb d’échantillons primaires** : ........
* **Quantité :** ………
* **Fréquence :** ………
* **Outils de prélèvement :** ………
* **Délai de mise en analyse :** ………

**Quels éléments de réponse sont explicités dans le document ?**

[ ]  **Représentativité d’échantillonnage** (quantité, nb d’échantillons primaires, statistique,…)

* + A détailler…

[x]  **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…)

* + Echantillonnage au laboratoire : outils et techniques selon que l’échantillon est liquide, en bouillie, semi-solides et solides - Outils décrits : broyeurs, mélangeurs, diviseurs

[ ]  **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…)

* + A détailler…

[ ]  **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement…)

* + A détailler…

**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,…) |  | Non abordé |
| **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…) | Le document décrypte les erreurs d’échantillonnage au laboratoire, et liste les outils à utiliser en fonction du type d’échantillons |  |
| **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…) |  | Non abordé |
| **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement) |  | Non abordé |