|  |  |
| --- | --- |
| **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  Référence professionnelle  Ouvrage, publication  Avis scientifique (ANSES, EFSA)  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.  **Pays :**  France  Europe  International  Autre : USA  **Rédacteur :**  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 échantillons  AAFCO (Association of American Feed Control Officials). (2015). Guidance on Obtaining Defensible Samples: GOODSamples  FDA : 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 :**   Céréales et graminées  Légumineuses  Oléagineux  Fruits  Légumes  Epices/ herbes  Autre : tous aliments   * **Origine animale :**   Viande  Volaille  Œufs  Produits laitiers  Autre : tous aliments  **Etat de l’échantillon :**  Solide  Liquide  **Type de contaminants :**  Pesticides  Allergènes  Facteurs antinutritionnels  HAP  Dioxines & PCB  Impuretés botaniques  Métaux  Mycotoxines  Néoformés  Autre : toutes analyses |

**Conditionnement de la matrice :**

Vrac

Conditionné

**Méthode d’échantillonnage :**

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…

**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 |