

Circulaire n° 3/99

Objet: Conditions de prélèvement et de transport des échantillons des eaux et des denrées alimentaires pour analyse.

Références: - Loi n° 92-117 du 7 Décembre 1992, relative à la protection du consommateur.

- Arrêté du Ministère de l'Économie Nationale du 18 Septembre 1993, fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi n° 92-117 du 7 Décembre 1992 relative à la protection du consommateur.

- Arrêté du 25 Mai 1935 relatif au prélèvement, au transport et à l'analyse des échantillons en application du décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ou des produits agricoles ou naturels, tel que modifié par l'arrêté du 24 Septembre 1936.

L'amélioration de la qualité des analyses des denrées alimentaires et des eaux nécessite la mise en oeuvre de procédures d'assurance qualité à tous les stades particulièrement le respect rigoureux du protocole technique de prélèvement de denrées alimentaires pour analyse bactériologique suivant:

Identification:

- Remplir soigneusement la fiche de renseignements dont le modèle est joint en annexe.

- Coller sur le contenant une étiquette comportant les indications suivantes: nature de l'aliment, date et en cas de contrôle officiel code du prélèvement.

Mode opératoire:

- Se laver les mains.
- Ouvrir le contenant dans un milieu propre.
- Prélever rapidement 200 g environ de denrées et les mettre dans le contenant sans toucher la paroi interne.
- Fermer hermétiquement le contenant.

Conservation:

- Mettre le contenant dans la glacière en le séparant des briquettes de glace par une plaque ou en le plaçant dans un panier à maille pour éviter tout contact direct.

De plus, les délais de transport doivent être rigoureusement respectés et ce, en fonction de la nature de l'aliment, tel que décrit ci-dessous:

*** Aliment frais:**

Inférieur ou égal à 24 heures s'il est conservé au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 3°C.

*** Aliment semi-conservé:**

Inférieur ou égal à 72 heures s'il est conservé au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 3°C.

*** Aliment surgelé, congelé:**

Inférieur ou égal à 1 mois s'il est conservé à la température de -18°C.

Dans le cas où les échantillons de denrées alimentaires sont prélevés et transportés pour analyse bactériologique par des particuliers autres que les services compétents du contrôle officiel, les résultats émis par le laboratoire concerné doivent obligatoirement faire mention de la phrase suivante " Résultat d'analyse effectuée sur un échantillon prélevé et ramené par un particulier et ne pouvant servir, par conséquent, de base à des poursuites administratives ou judiciaires".

ANNEXE I

Reçu au laboratoire

Date.....Heure.....
Observations.....
N° d'analyse(s).....

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREE ALIMENTAIRE

- Service demandeur : Tel :

- Adresse :

- Nature de l'établissement : Unité de production [] Unité de vente [] Unité de restauration []

- Autre à préciser :

- Dénomination et adresse ou code de l'établissement :

- Nature du prélèvement : Code du prélèvement :

- Date et heure du prélèvement : Point de prélèvement :

- Nombre d'échantillons (1) :

- Echantillon (s) conservé (s) avant prélèvement au :
Réfrigérateur [] Congélateur [] Température ambiante [] Autre :

- Date de préparation : Lot N° :

- Motif de prélèvement : Inspection sanitaire [] Toxi-infection [] Plante []
Enquête épidémiologique [] Autres :

- Analyse demandée : Standard [] Particulière [] à préciser

- Renseignements susceptibles d'orienter le laboratoire (2) :

Nom, prénom et signature du préleveur

NB : Les échantillons doivent parvenir au laboratoire dans des pots ou sachets stériles, dans les deux heures qui suivent le prélèvement. En cas d'empêchement, les conserver à + 4°C et les acheminer vers le laboratoire dans un délai maximum de 24 heures.
L'échantillon primaire doit être de 200 g environ.

(1) A remplir si 1 à 5 échantillons ont été prélevés d'une même denrée.
(2) A remplir obligatoirement en cas de toxi-infection.



Prélèvement / Code : Nombre d'échantillon :

Reçu : date : Heure :

Aussi, j'attire votre attention sur l'importance que revêt la qualité du prélèvement pour garantir la fiabilité des résultats d'analyse et vous prie en conséquence, de veiller personnellement et scrupuleusement à la stricte application de la présente circulaire.

Le Ministre de la Santé Publique

Signé: Dr. Hédi M'HENNI

Messieurs les Directeurs Régionaux de la Santé Publique
Messieurs les Chefs des Laboratoires Régionaux de la Santé Publique
Messieurs les Chefs Service d'Hygiène du Milieu et d'Assainissement
Messieurs les Directeurs Généraux des Instituts, Hôpitaux,
Centres Spécialisés et Dispensaires.

Pour exécution

Messieurs les Directeurs de l'Administration Centrale

Pour information