

INFORMATIONS RELATIVES AU PRELEVEMENT ET A L'ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS ALIMENTAIRES EN VUE D'UNE ANALYSE BACTERIOLOGIQUE

PRELEVEMENT ET ACHEMINEMENT

1) L'échantillon

Pour tous les produits, réaliser un prélèvement homogène et représentatif.

S'il s'agit d'un plat cuisiné, un cassoulet par exemple, il convient de recueillir des haricots mais aussi autant de morceaux qu'il y a de viandes différentes (oie, canard,...).

La proportion des divers éléments du plat doit également être respectée.

2) La quantité

N'hésitez pas à prélever suffisamment.

- **Plats cuisinés, charcuteries, pâtisseries, produits laitiers, produits végétaux,...** : 150 à 250 g
- **Lait** : 200 ml à 1L
- **Conserves** : 3 boîtes identiques (même produit, même poids, même date de fabrication, même lot)

3) L'hygiène

Veillez à avoir toujours les mains propres et des ustensiles bien lavés et désinfectés.

4) Le conditionnement

Utiliser des récipients correctement nettoyés ou du matériel à usage unique.

Préférez toujours un emballage étanche : pot ou barquette ,...

5) Le transport :

Acheminez vos échantillons le plus vite possible.

Respecter la chaîne du froid :entre 0° à +4°C pour les produits réfrigérés
-18°C pour les produits congelés.

Deux possibilités :

- 1- Utiliser des glacières isothermes munies de conservateur de froid pour l'acheminement de vos prélèvements vers le laboratoire.
- 2- Le laboratoire Vétérinaire dispose d'un service de collecte et dispose d'un véhicule réfrigéré agréé pour vous aider à acheminer vos produits et d'un technicien pour vous apporter le conseil (☎ Nous contacter : lvd31@cg31.fr)

6) Mise en analyse :

Du lundi au jeudi midi sauf mention expresse.

INFORMATIONS A COMMUNIQUER

Pour un traitement rapide de votre demande, tout échantillon doit être accompagné d'un Document d'Accompagnement du Prélèvement (DAP) correctement rempli que vous trouverez sur le site du LVD, comportant obligatoirement :

- les coordonnées du prescripteur
- les coordonnées des destinataires du résultat
- l'adresse de facturation
- la nature du produit
- date de fabrication, la DLC
- numéro de lot
- les analyses à réaliser et les méthodes choisies
- ... ainsi que toutes informations utiles

METHODES D'ANALYSE

Voir la liste des prestations.

DEVIS

Sur demande.