



# LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL  
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

## Guide de prélèvement d'une denrée de restauration collective en vue d'une analyse bactériologique



## alimentation

### Choix des denrées

- Plats préparés sur place : entrée (ex. : hors d'œuvre, charcuterie cuite...), plat cuisiné (ex. : viande avec sauce/légumes), dessert maison (dont pâtisserie)
- Privilégier les plats à risque (crus ou insuffisamment cuits, manipulation après cuisson, à base de viande)



Pas de matière première industrielle non manipulée en cuisine sauf si cela est recommandé par l'analyse des dangers microbiologiques (ex : yaourt)

### Comment faire le prélèvement ?

- Se laver et se désinfecter les mains
- Prélever l'échantillon avec du matériel propre (cuillère, couteau) et le transférer dans un contenant stérile et hermétique



Quantité souhaitée d'échantillon : 100 g

- Identifier le contenant : nom de l'établissement, nature et descriptif de l'échantillon
- Remplir la feuille de demande d'analyse, date de fabrication, date limite de consommation (DLC)



### Précisions à apporter sur la demande d'analyse :

- Nom et ingrédients majeurs la constituant
- Son mode de stabilisation : sous-vide, sous atmosphère contrôlée...
- Si la denrée contient des produits laitiers
- Son mode de conservation : réfrigéré ou congelé
- La date souhaitée d'analyse : dans les 24h à réception ou à la DLC

### Quand faire le prélèvement ?

- Prélever un échantillon sur un plat fabriqué prêt à être consommé (de préférence refroidi) le matin du jour de la collecte ou la veille
- La congélation peut avoir une incidence en modifiant la charge microbienne

### Où stocker l'échantillon ?

Dans une chambre froide positive (pour les réfrigérés) ou négative (pour les congelés)



Le LDA53 garantit le maintien de la chaîne du froid lors du transport : entre 1°C et 8°C (froid positif), inférieur à -15°C (froid négatif).

### Comment interpréter les résultats d'analyses ?

Sur le rapport d'analyses sont indiqués les résultats microbiologiques, exprimés en nombre de germes par gramme d'échantillon, et les critères sanitaires à ne pas dépasser selon le référentiel :

Résultat	Interprétation
<b>Satisfaisant</b> (critères d'hygiène et de sécurité non dépassés)	Aliment propre à la consommation Bonne maîtrise du processus de fabrication
<b>Non satisfaisant</b> (critères d'hygiène et/ou de sécurité dépassés)	Critères de sécurité : l'aliment est considéré comme dangereux pour le consommateur Critères d'hygiène : mise en évidence d'une dérive dans les pratiques de fabrication et/ou au cours du service



### Comment interpréter les micro-organismes à 30°C dans certains aliments ?

Selon la nature du produit (ex. : légumes crus, produits fermentés) ou du mode de conservation (ex. : sous vide), la flore lactique peut être comptabilisée dans le dénombrement des micro-organismes à 30°C, ce qui peut expliquer les valeurs élevées.

Le professionnel peut s'appuyer sur les Guides de bonnes pratiques d'hygiène et fabrication par secteur d'activité afin de connaître les critères acceptables.

### Validation de fabrication ou de cuisson

Le professionnel de restauration collective peut être amené à réaliser des validations de fabrication ou de cuisson. Dans ce cas, il est fortement recommandé de réaliser au minimum 2 analyses par denrée ayant subi le même processus de fabrication mais de dates de fabrication différentes. Ces analyses ne peuvent entrer dans le cadre du contrat d'autosurveillance.