



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



alimentation

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

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
Satisfaisant (critères d'hygiène et de sécurité non dépassés)	Aliment propre à la consommation Bonne maîtrise du processus de fabrication
Non satisfaisant (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



alimentation

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.