

 	PROCEDURE	
	ECHANTILLONNAGE POUR LE CONTROLE ANALYTIQUE	Code : PRO_CTC_002
		Version : 07

1. OBJET :

La présente procédure vise à décrire les modalités d'échantillonnage pour le contrôle analytique des produits alimentaires soumis au contrôle technique de l'EACCE.

2. CHAMP D'APPLICATION :

Les produits soumis au contrôle technique de l'EACCE au stade de la transformation, de la fabrication, du conditionnement et du stockage au niveau des établissements agréés et au stade de l'exportation

3. DÉFINITIONS :

TERMINOLOGIE :

Lot : quantité identifiée d'une marchandise déterminée, fabriquée ou produite dans des conditions présumées uniformes.

Echantillonnage : procédure utilisée pour prélever et constituer un échantillon.

Echantillon primaire : une ou plusieurs unités prélevées en un seul endroit dans le lot. L'endroit du lot où l'échantillon primaire est prélevé devrait être choisi de préférence de façon totalement aléatoire.

Echantillon en vrac : le total combiné et soigneusement mélangé des échantillons primaires prélevés dans un lot. Lorsque des échantillons de laboratoire distincts sont préparés durant la collecte de(s) l'échantillon(s) primaire(s) l'échantillon en vrac est la somme théorique des échantillons de laboratoire au moment du prélèvement des échantillons dans le lot.

Echantillon de laboratoire : quantité représentative de matière prélevée, envoyée au laboratoire. L'échantillon de laboratoire peut être constitué par la totalité ou une partie de l'échantillon primaire.

Services Extérieurs : Directions régionales, Délégations et représentations régionales

 EACCE	PROCEDURE	
	ECHANTILLONNAGE POUR LE CONTROLE ANALYTIQUE	<i>Code : PRO_CTC_002</i>
 MOROCCO FOOD EX		<i>Version : 07</i>

4. DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE :

- Directives Générales sur l'échantillonnage recommandées par la commission du Codex Alimentarius « CAC/GL 33-1999 »
- Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant les méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale.
- Revue de contrat de la campagne en cours.

5. DÉROULEMENT :

Le Département Contrôle Analytique remet à la Direction technique, au début de chaque campagne, une revue de contrat qui indique la liste des analyses réalisables, les méthodes d'analyses utilisées, la cadence ainsi que les quantités minimales d'échantillons à envoyer aux laboratoires.

5.1 LOGIGRAMME

 EACCE	PROCEDURE	Code : PRO_CTC_002
	ECHANTILLONNAGE POUR LE CONTROLE ANALYTIQUE	

ACTEURS	ACTIVITES	COMMENTAIRE & DOCUMENT / ENREGISTREMENT ASSOCIE
Inspecteurs	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">SERVICE EXTERIEUR PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS</div>	
Inspecteurs	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">SERVICE EXTERIEUR ETABLISSEMENT DE LA FICHE D'ECHANTILLONNAGE FOR CTC 007</div>	FOR_CTC_007/LIMS
Inspecteurs	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">SERVICE EXTERIEUR ENVOIE DES ECHANTILLONS</div>	
Laboratoire	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">LABORATOIRE RECEPTION ET VERIFICATION</div>	Email
Laboratoire	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> CONFORMITE NON → <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ECHANTILLON NON ADMIS AU CONTROLE ANALYTIQUE</div> </div>	
Laboratoire	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">LABORATOIRE ANALYSE ET EDITION DE RAPPORT</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto; margin-left: 100px;">ENVOIE DU RAPPORT</div>	Rapport d'analyse

 	PROCEDURE	Code : PRO_CTC_002
	ECHANTILLONNAGE POUR LE CONTROLE ANALYTIQUE	Version : 07

5.2. Prélèvement des échantillons primaires :

Les échantillons doivent être prélevés avec beaucoup de précaution. Il convient donc d'éviter toute contamination ou détérioration des échantillons à tous les stades, étant donné que les résultats des analyses peuvent en être affectés. Chaque lot soumis au contrôle analytique doit être échantillonné séparément.

Le contrôleur procède au prélèvement des échantillons primaires en nombre et en quantité suffisants. Chaque échantillon primaire devrait, autant que possible, être prélevé en un endroit du lot choisi de manière aléatoire. Chaque échantillon primaire devrait contribuer dans une même proportion à l'échantillon en vrac.

5.3. Préparation de l'échantillon de laboratoire

Les échantillons primaires devraient être combinés et bien mélangés pour constituer l'échantillon en vrac. S'il n'est pas possible de procéder à un mélange pour constituer l'échantillon en vrac (lorsque les unités peuvent être endommagées par les opérations de mélange ou de subdivision de l'échantillon en vrac) on peut procéder par la répartition des unités de manière aléatoire entre les échantillons de laboratoire subdivisés au moment du prélèvement des échantillons primaires.

Lorsque le volume de l'échantillon en vrac est plus important que nécessaire pour un échantillon de laboratoire, il doit être divisé de façon à obtenir une portion représentative. Toutefois, les unités de produits végétaux frais ne doivent être ni coupées ni divisées.

5.4. Fiche d'échantillonnage :

Le contrôleur doit remplir et signer la fiche d'échantillonnage « FOR_CTC_007 », contenant toutes les informations utiles concernant le ou les échantillons prélevés.

Pour les prélèvements des échantillons de vin, le contrôleur doit remplir et signer le procès-verbal de prise d'échantillon de vin « FOR_CTC_013 ».

Pour l'analyse des résidus de pesticides, les informations concernant les matières actives à rechercher (nom, dose, date d'application, ...) doivent

 	PROCEDURE	
	ECHANTILLONNAGE POUR LE CONTROLE ANALYTIQUE	Code : PRO_CTC_002
		Version : 07

être relevées du registre des traitements phytosanitaires tenu au niveau de l'unité de conditionnement ou fabrication.

5.5. Conditionnement et envoi des échantillons de laboratoire

L'échantillon de laboratoire doit être placé dans un récipient propre et inerte, qui le protège correctement contre tout risque de contamination, de dommage ou de fuite. Le récipient doit être scellé et la fiche d'échantillonnage doit être jointe.

L'échantillon doit être marqué afin qu'il ne peut pas être échangé. La marque doit être lisible et permanente. Il y a lieu d'attribuer à l'échantillon de laboratoire un code de prélèvement qui doit être mentionné sur la fiche d'échantillonnage ainsi que la date de prélèvement et la taille de l'échantillon.

L'échantillon doit être envoyé le plus rapidement possible au Laboratoire de l'EACCE concerné par l'analyse, selon la nature du produit. Toute détérioration en cours de transport doit être évitée, par exemple : les échantillons frais doivent être conservés au frais et les échantillons congelés doivent rester congelés.

Une fois l'échantillon expédié, Le contrôleur doit renseigner sur le logiciel LIMS les informations relatives au prélèvement effectué et les analyses demandés.

Chaque service extérieur peut tenir un registre de suivi des prélèvements effectué par son entité.

5.6. Réception des échantillons au laboratoire:

Le Laboratoire une fois avoir réceptionné l'échantillon procède à la vérification de son état d'arrivée ainsi que sa conformité vis à vis des exigences de la procédure de réception des échantillons (SMQ du laboratoire). Elle Vérifie par la suite la concordance de toutes les informations enregistrés par le contrôleur sur LIMS et accuse réception du prélèvement dans le logiciel LIMS.

Dans le cas où l'échantillon ne satisfait pas les conditions d'acceptation au laboratoire selon le SMQ du laboratoire, l'échantillon est déclaré non admis

 	PROCEDURE	Code : PRO_CTC_002
	ECHANTILLONNAGE POUR LE CONTROLE ANALYTIQUE	Version : 07

à l'analyse et sera retourné au service expéditeur qui doit informer le Service Extérieure ayant effectué le prélèvement de l'échantillon.

5.7. Rapport d'analyse :

Après la détermination des différentes investigations analytiques demandées, Le Laboratoire concernée par l'analyse établie un rapport d'analyse.

Ce rapport d'analyse est mis sur LIMS et transmis par la suite aux services concernés de la Direction technique, Direction régionale ou à l'entité du Service Extérieure ayant effectué le prélèvement pour exploitation et décision à prendre (point « 5.5.3. » de la procédure de certification des produits).

Enfin, une copie dudit rapport d'analyse est transmis à l'unité de conditionnement/ fabrication dans laquelle l'échantillon a été prélevé, sur demande.