

Procédure de prélèvement d'échantillons

Généralités

Des analyses sont obligatoires pour différents secteurs couverts par SwissGAP. D'où la raison des présentes instructions pour un prélèvement correct des échantillons en vue d'analyses. Voici les divers types d'échantillons susceptibles d'être prélevés :

- Echantillons d'eau
- Echantillons de denrées alimentaires

Exigences relatives aux analyse, resp. au laboratoire

L'expéditeur de l'échantillon à analyser doit s'assurer que le laboratoire auquel il s'adresse remplit les conditions requises au point de contrôle 8.7.6

1. Echantillons d'eau

Les échantillons d'eau destinés à l'analyse de la teneur en germes présentent des contraintes particulières. Pour ce faire, l'échantillon d'eau doit être conditionné dans des flacons stériles, sans air résiduel. Les échantillons doivent parvenir au laboratoire dans un délai d'un jour ouvrable et leur température à l'arrivée ne doit pas dépasser 8°C. Pour de plus amples informations ainsi que pour le matériel de prélèvement, prière de s'adresser au laboratoire.

2. Instructions pour le prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires

2.1 Domaine d'application :

Les échantillons prélevés selon la procédure ci-dessous sont considérés par les parties concernées comme représentatifs.

2.2 Définitions

Partie

Quantité identifiable de la marchandise concernée, avec des caractéristiques présumées uniformes.

Echantillon isolé

Echantillon prélevé en un seul endroit de la partie.

Echantillon groupé

Collecte de plusieurs échantillons isolés prélevés sur une partie.

Echantillon de laboratoire

Echantillon groupé, ou part représentative de l'échantillon groupé obtenu en réduisant la quantité.

2.3 Procédure de prélèvement d'échantillons

Lors du prélèvement et de l'assemblage des échantillons de laboratoire, il convient de prendre certaines mesures de précaution pour éviter des altérations qui peuvent influencer après coup sur la détermination analytique de la teneur résiduelle ou rendre les échantillons de laboratoire non représentatifs.

Procédure de prélèvement d'échantillons

2.4 Echantillons isolés

Ils doivent être autant que possible prélevés à des endroits répartis sur l'ensemble de la partie. Des marchandises en partie ou complètement avariées ne peuvent pas servir à des prélèvements d'échantillons pour analyse. La taille totale de l'échantillon isolé ne doit jamais être inférieure à celle qui est indiquée par le laboratoire.

Le tableau A indique le nombre minimal d'échantillons isolés nécessaires. Les différents échantillons doivent autant que possible être d'une taille comparable.

Tableau A

Poids de la partie en kg	Nombre minimal d'échantillons isolés
< 50	3
50 – 500	5
> 500	10

Si le préleveur d'échantillons ne connaît pas le poids de la partie ou s'il n'arrive pas à l'estimer avec suffisamment de précision, ou lorsqu'il s'agit de marchandise surgelée, le nombre minimal d'échantillons isolés à prélever peut être déterminé selon le tableau B

Tableau B

Nombre d'unités, resp. d'emballages dans la partie	Nombre minimal d'unités, resp. d'emballages dans lesquels des échantillons doivent être prélevés
1 – 25	1
26 – 100	5
> 100	10

2.5 Préparation de l'échantillon groupé

L'échantillon groupé est préparé en collectant et mélangeant différents échantillons isolés.

2.6 Préparation de l'échantillon de laboratoire

L'échantillon groupé peut être utilisé tel quel comme échantillon de laboratoire ! Dans le cas d'un échantillon groupé très volumineux, un échantillon de laboratoire peut être préparé, à partir de cet échantillon, en recourant à une méthode de réduction appropriée – p. ex. par la méthode des quarts : deux quarts opposés en diagonale sont éliminés et le reste est mélangé avant d'être à nouveau divisé en quarts et ainsi de suite, jusqu'à l'obtention de la taille d'échantillon désirée. En appliquant cette méthode, il importe évidemment que les fruits ou légumes ne soient pas coupés.

Pour les champignons, les pousses et les fines herbes, chaque échantillon de laboratoire doit peser au moins 0,5 kg.

Pour tous les autres types de fruits ou de légumes, l'échantillon de laboratoire doit peser au moins 1 kg et se composer au moins de cinq pièces. Si le poids de ces cinq pièces dépasse les 3 kg, la quantité peut être ramenée à trois pièces.