

 Laboratoire d'analyses alimentaires et environnementales	RECOMMANDATIONS DE PRELEVEMENTS	Référence : ATE.IT.018	
		Version : 1	Page 1 sur 3
		Date d'application : 21/09/2016	
		Document de reference:	

I. Objectif.....	2
II. Domaine d'application.....	2
III. Modalités de prélèvement pour analyses bactériologiques	2
IV. Modalités de prélèvement pour analyses chimiques	3

Rédacteur Nom : Alain Gautier Fonction : Resp. préleveurs Date: 16/09/2016 Visa : <i>original signé</i>	Vérificateur Nom : Guillaume Matraire Fonction : Resp. secteur Date: 19/09/2016 Visa : <i>original signé</i>	Approbateur Nom : Lina Iannone Fonction : RQ Date: 20/09/2016 Visa : <i>original signé</i>
---	--	--

 <small>Laboratoire d'analyses alimentaires et environnementales</small>	<h1>RECOMMANDATIONS DE PRELEVEMENTS</h1>	Référence : ATE.IT.018	
		Version : 1	Page 2 sur 3
		Date d'application : 21/09/2016	
		Document de reference:	

I. Objectif

Cette instruction a pour objectif de décrire les modalités de prélèvements réalisés par les clients.

II. Domaine d'application

Elle s'applique à tous les types d'échantillons prélevés par les clients.

III. Modalités de prélèvement pour analyses bactériologiques

POUR DES RAISONS TECHNIQUES, EVITER DE RAPPORTER LE PRELEVEMENT LE VENDREDI APRES-MIDI.

1- Se laver les mains.

2- Flamber le robinet ou le désinfecter à l'alcool après avoir enlevé le brise-jet.

3- Faire couler l'eau pendant au moins 2 minutes.

4- Dessertir le flacon. Ne pas le rincer et laisser le réactif dans le flacon. Faire le prélèvement sans mettre les mains sur le goulot ni sur la partie intérieure du bouchon.

5- **Ramener le prélèvement au plus vite au laboratoire.** Si le transport est un peu long, mettre le prélèvement dans une glacière. S'il n'est pas possible de l'amener tout de suite, le conserver au maximum une nuit au réfrigérateur.

 Laboratoire d'analyses alimentaires et environnementales	RECOMMANDATIONS DE PRELEVEMENTS	Référence : ATE.IT.018	
		Version : 1	Page 3 sur 3
		Date d'application : 21/09/2016	
		Document de reference:	

IV. Modalités de prélèvement pour analyses chimiques

ATTENTION: CERTAINS FLACONS CONTIENNENT UN CONSERVATEUR QUI PEUT ETRE UN PRODUIT DANGEREUX. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU, RINCER IMMEDIATEMENT SOUS L'EAU FROIDE PENDANT 15 MINUTES. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX, LAYER IMMEDIATEMENT ET ABONDAMMENT AVEC DE L'EAU ET CONSULTER UN SPECIALISTE.

Ne pas laisser les flacons à la portée de personnes non averties.

- Ne pas rincer et ne pas faire déborder les flacons qui contiennent un conservateur.
- Faire le prélèvement d'hydrocarbures en dernier, une fois que les autres flacons (surtout les COV et les AOX) sont rebouchés.
- PRELEVEMENT DE COV: Remplir un flacon de COV sans le rincer (contient un conservateur) et sans bulle d'air.
- PRELEVEMENT DE HAP: Effectuer le prélèvement avant d'avoir flambé le robinet.
- MISE EN EVIDENCE D'UNE CANALISATION EN PLOMB:
→ Faire le prélèvement au premier jet sans rincer le flacon. Utiliser un flacon Métaux d'un litre.

Il est de la responsabilité du demandeur de l'analyse de s'assurer que le prélèvement (prélèvement, flaconnage, délai, conditions de stockage) a été effectué conformément aux prescriptions du laboratoire ou aux normes en vigueur (NF EN ISO 5667) et qu'il est représentatif de l'eau à analyser.

Le laboratoire pourra être amené à émettre des réserves quant à la conformité du flaconnage et du délai d'acheminement.