

# L'intégrité est primordiale.

**Comment envoyer des microéchantillons à votre laboratoire sous contrat sans compromettre la qualité des essais.**

L'envoi d'échantillons pour procéder à des essais peut sembler s'inscrire simplement et normalement dans vos activités, mais des étapes importantes doivent être suivies pour éviter que la qualité des échantillons ne soit pas compromise en cours de route.



## 1. Toutes les solutions tampons neutralisantes ne sont pas aussi efficaces.

Prenez l'exemple du désinfectant que vous utilisez dans votre établissement, et choisissez un dispositif d'échantillonnage avec une solution tampon neutralisante appropriée. Si votre laboratoire d'analyses vous envoie des dispositifs d'échantillonnage dans le cadre de ses services lorsque vous commandez un essai, vérifiez que ces dispositifs soient compatibles avec le désinfectant utilisé dans votre établissement. Si le désinfectant utilisé dans votre établissement change, informez votre laboratoire sous contrat de ce changement. De plus amples renseignements sur l'efficacité de divers agents neutralisants comparativement aux désinfectants courants se trouvent dans le manuel de surveillance environnementale (Environmental Monitoring Handbook) du service de Sécurité alimentaire 3M ([Link](#)).



## 2. Gardez les échantillons à l'abri de toute contamination

Les échantillons qui ont été prélevés doivent rester dans des conditions aseptiques pendant le transport. Pour cela, utilisez un sac pour échantillons scellé, comme les produits de prélèvement, de préparation et de traitement des échantillons 3M<sup>MC</sup>, qui ont été irradiés aux rayons gamma et sont exempts de contamination.



## 3. Pliez vers l'avant et vers l'arrière, puis faites tourner le bâton sur lui-même

Si vous utilisez un Bâtonnet-éponge 3M<sup>MC</sup>, avant de sceller le sac, voici une astuce pour détacher le bâton fixé à l'éponge : maintenez l'éponge en place en la serrant entre deux doigts (à l'extérieur du sac), puis, prenez le bâton avec l'autre main et pliez-le vers l'avant et l'arrière le long de la ligne perforée près de l'éponge. Enfin, faites tourner le bâton sur lui-même pour le retirer du sac.



#### 4. Étiquette inscriptible

Étiquetez clairement les sacs pour échantillons. Des renseignements comme l'endroit où l'échantillon a été prélevé, par qui et à quelle heure permettront au laboratoire avec lequel vous travaillez de mieux connaître le contexte d'échantillonnage.



#### 5. La réfrigération est essentielle

Après avoir prélevé l'échantillon, réfrigérez-le dès que possible jusqu'au moment de l'expédition. Suivant les bonnes pratiques, il est recommandé de placer les échantillons dans une glacière une heure avant la collecte pour livraison, afin qu'ils soient conservés à une température appropriée pendant le transport.



#### 6. Analyses effectuées dans les 48 heures suivant le prélèvement

Les échantillons doivent être analysés dans les 48 heures suivant le prélèvement, pour garantir la qualité des tests. C'est l'une des raisons pour lesquelles de nombreuses entreprises de transformation d'aliments qui font faire l'analyse de leur échantillons par un laboratoire indépendant choisissent un partenaire à moins de 160 kilomètres (100 miles) de leur établissement. C'est aussi pourquoi il est si important de coordonner le processus de prélèvement des échantillons avec l'heure de ramassage du messenger, tenant compte du temps que cela prend pour effectuer le trajet jusqu'au laboratoire.



#### 7. L'emballage

Afin de conserver les échantillons dans des conditions optimales pour les essais, gardez-les au réfrigérateur pendant le prélèvement d'autres échantillons, et ce, jusqu'à une heure avant la collecte pour expédition des échantillons par le messenger. La réfrigération est préférable à l'entreposage dans une glacière. Lorsque le moment du ramassage par le messenger approche, préparez-vous à mettre les échantillons dans une glacière pour le transport. Vérifiez que l'intérieur de la glacière soit propre et désinfecté afin d'éviter la contamination croisée. Placez suffisamment de blocs réfrigérants dans la glacière pour garder les échantillons au frais pendant le transport, à une température allant de 4 à 8 degrés Celsius.

---

**Pour obtenir de meilleures analyses, des échantillons de meilleure qualité sont nécessaires et vous obtenez ces derniers lorsque vous utilisez les meilleurs outils de prélèvement. Les produits d'échantillonnage 3M<sup>™</sup> sont spécialement conçus pour les échantillons de surface pour analyses microbiennes. Les essais environnementaux et d'échantillonnage de produits sont faciles et pratiques grâce à la gamme complète de produits 3M.**

---



Sécurité alimentaire de 3M  
3M Canada  
C.P. 5757  
London (Ontario) N6A 4T1  
1 800 364-3577  
[3M.ca/SécuritéAlimentaire/Sous-traitance](https://www.3m.ca/SécuritéAlimentaire/Sous-traitance)

**Apprenez-en plus sur le site [3M.ca/SécuritéAlimentaire/Sous-traitance](https://www.3m.ca/SécuritéAlimentaire/Sous-traitance)**

3M et 3M Science. Au service de la Vie. sont des marques de commerce de 3M, utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Tous droits réservés. 2002-16621 F