



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre du dispositif PSPC

LAB INF 49 - Révision 00

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI



PREAMBULE

Ce document d'information, complémentaire au LAB REF 49, recense de manière **non exhaustive**, les méthodes de prélèvement de denrées alimentaires utilisées dans le cadre du dispositif Plans de surveillance et Plans de contrôle (PSPC), piloté par la Direction Générale de l'Alimentation. Le but de cette nomenclature est d'harmoniser l'expression des portées d'accréditation des organismes accrédités ou candidats à l'accréditation sur ce domaine. Il est également utile aux évaluateurs dans le cadre des missions qui leurs sont confiées.

Ces portées types sont définies en application des règles du Cofrac sur l'expression des portées d'accréditation (cf. document LAB REF 08, disponible sur www.cofrac.fr).

PORTEE FLEXIBLE FLEX2

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement <i>Prélèvements de denrées alimentaires réalisés dans le cadre du dispositif PSPC – LAB REF 49</i>			
Reference Portée Générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle et de la surveillance des contaminants chimiques (hors pesticides) et des améliorants alimentaires	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
2	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle et de la surveillance des résidus de pesticides	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
3	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance des radionucléides et du contrôle des denrées traitées ou susceptibles d'être traitées par ionisation	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
4	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance de contaminants biologiques et de la surveillance de l'antibiorésistance des microorganismes	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »
5	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle des OGM non autorisés	Prélèvement instantané et prélèvement avec « regroupement »

Portée flexible FLEX2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre du dispositif PSPC



Portée détaillée

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement <i>Prélèvements de denrées alimentaires réalisés dans le cadre du dispositif PSPC – LAB REF 49</i>				
Reference Portée Générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
1, 2, 3, 4, 5	Denrées alimentaires	Prélèvements en vue d'analyses chimiques, biologiques et physiques	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691
1	Denrées alimentaires d'origine animale et végétale	Prélèvement en vue du contrôle et de la surveillance des contaminants (polluants organiques persistants, éléments trace métalliques, composés néoformés, nitrate/nitrite et ions perchlorate, mycotoxines, toxines de plantes, hydrocarbures d'huile minérale) volet DAOA et volet DAOV1 + ALIN2	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-120
1	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle et de la surveillance des améliorants alimentaires	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-25
1	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle des denrées alimentaires (dont les compléments alimentaires) contenant des ingrédients soumis à des restrictions d'utilisation	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-767
2	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle des résidus de pesticides	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-769
2	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance des résidus de pesticides	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-768
3	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par les radionucléides	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-746
3	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle de denrées traitées ou susceptibles d'être traitées par ionisation	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-770
4	Mollusques bivalves	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par les phycotoxines (toxines lipophiles et PSP) à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-739



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre du dispositif PSPC



#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement

Prélèvements de denrées alimentaires réalisés dans le cadre du dispositif PSPC – LAB REF 49

Reference Portée Générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
4	Produits de la pêche (thon et sardine)	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par l'histamine et 5 amines biogènes (cadavérine, putrescine, tyramine, spermine et spermidine) à la production	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-738
4	Viandes hachées de veau	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par <i>Escherichia coli</i> producteurs de Shiga toxines à la production	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-791
4	Produits à base de farine	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par <i>Escherichia coli</i> producteurs de Shiga toxines à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-791
4	Produits de la pêche prêt à manger	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-26
4	Substituts végétaux de denrée alimentaire d'origine animale prêt à manger	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella</i> à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-26
4	Produits végétaux prêt à manger	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella</i> à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-26
4	Saucissons secs et autres pièces cuites, et des produits à cuire	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella</i> à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-822
4	Fruits rouges	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par les virus (virus de l'Hépatite A et Norovirus) à la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-792
4	Viandes fraîches de poulet et de dinde	Prélèvement en vue de la surveillance de la contamination par <i>Escherichia coli</i> productrices de β -lactamases à spectre étendu, de β -lactamases AmpC ou de carbapénémases au stade de la distribution	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-713
5	Denrées alimentaires	Prélèvement en vue du contrôle des OGM non autorisés	Prélèvement instantané	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-272



Nomenclature et expression des lignes de portée d'accréditation pour les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre du dispositif PSPC



La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI