

TYPE D'ANALYSE : PHYSIQUE ET CHIMIQUE

Matrice : sols, boues, sédiments, déchets solides et matières de lixiviation, produits chimiques et engrais solides, AUS32, matières végétales fraîches et foliaires, aliments

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>sols</i>	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	2 ou 3 kg (en incluant la fraction grossière)	Des contenants hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant (sacs, contenants en plastique ou en verre fermés...)	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	1 mois Température ambiante	ZE3
<i>sols</i>	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	1 ou 2 kg (si la fraction grossière n'est pas incluse)	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	1 mois Température ambiante	ZE3
<i>Boues, vases, sédiments, déchets solides et matériaux de lixiviation</i>	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	1 ou 2 kg	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	12 heures entre le prélèvement et la réfrigération, et un délai maximum de 7 jours pour le début des tests.	température de réfrigération	température de réfrigération	En gros : 1 mois à Température ambiante. Préparé : 1 mois à Température ambiante. Autres : Consulter le directeur technique	ZE3

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Produits chimiques et engrais solides	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	100 ou 200 g (de préférence homogènes)	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	7 jours	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	60 jours Température ambiante	ZE5 ZE4
Produits chimiques et engrais liquides	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	100 ou 200 ml (de préférence homogènes)	Des contenants hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant (sacs, contenants en plastique ou en verre fermés...)	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	60 jours Température ambiante	ZE6
AUS32	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	1 l	Polyéthylène haute densité	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	1 semaine Température ambiante	ZE6
Matériel foliaire et végétal frais	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	100 ou 200 g	Des contenants hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant (sacs, contenants en plastique ou en verre fermés...)	24 heures entre le prélèvement et la réfrigération, et un délai maximum de 4 jours pour le début des tests.	température de réfrigération	température de réfrigération	Frais: 1 semaine Sec: 1 mois	ZE1 ZE(0)1
Matières végétales foliaires et sèches	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	10 ou 20 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	1 mois Température ambiante	ZE1 ZE(0)1

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Aliments (métaux)	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	200 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	Produits à faible teneur en humidité : 10 jours. Se conserve : 30 jours. Produits frais : 5 jours au réfrigérateur. Congelé : 30 jours au congélateur.	Température ambiante : Produits et conserves à faible teneur en humidité. Température de réfrigération : Produits frais. Température de congélation : Produits surgelés.	Température ambiante : Produits à faible teneur en humidité. Température de réfrigération : Produits frais et conserves une fois ouverts. Température de congélation : Produits surgelés.	Produits à faible teneur en humidité à température ambiante : 1 mois. Présentation originale de fruits et légumes frais, de conserves ouvertes et de produits décongelés à température de réfrigération : 1 semaine. Aliments surgelés homogénéisés : 1 mois.	ZE(0)10 ZE(-0)10
Alimentation (autres paramètres)	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	500 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	Produits à faible teneur en humidité : 10 jours. Se conserve : 30 jours. Produits frais : 5 jours au réfrigérateur. Congelé : 30 jours au congélateur.	Température ambiante : Produits et conserves à faible teneur en humidité. Température de réfrigération : Produits frais. Température de congélation : Produits surgelés.	Température ambiante : Produits à faible teneur en humidité. Température de réfrigération : Produits frais et conserves une fois ouverts. Température de congélation : Produits surgelés.	Produits à faible teneur en humidité à température ambiante : 1 mois. Présentation originale de fruits et légumes frais, de conserves ouvertes et de produits décongelés à température de réfrigération : 1 semaine. Aliments surgelés homogénéisés : 1 mois.	ZE(0)10 ZE(-0)10

Matrice : eaux

Paramètre	Type d'emballage	taille minimale	Conditions de stockage	Durée de conservation	Norme de référence
Huiles et graisses	V	1000 ml	HCl (pH 1 – 2). Remplir le récipient à 90 %, en laissant un espace libre.	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
Acides haloacétiques	VA	60 ml sans marge de sécurité	Refroidi. 80 mg de thiosulfate / 1 L d'échantillon	3 jours	UNE EN ISO 23631
Alcalinité	P ou V	200 ml, récipient complètement plein	Refroidi	14 jours	UNE EN ISO 5667-3
Ammonium	P ou V	200 ml filtration in situ de 0,45 µm	Refroidi	1 jour	UNE EN ISO 5667-3
			Refroidi H ₂ SO ₄ (pH 1 – 2)	21 jours	
			Congelé	1 mois	
Anions (chlorure, sulfate et bromure)	P ou V	60 ml	Refroidi	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
Bisphénol A (BPA)	VA	100 ml	Refroidi. 80 mg de thiosulfate / 1 L d'échantillon	14 jours	UNE EN 18857-2
Bore	P	100 ml	Refroidi HNO ₃ (pH < 2)	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
Bromate	P ou V	60 ml	Réfrigération 50 mg/L d'éthylènediamine	28 jours	MÉTHODE 317.0 de l'EPA
carbone organique total	P ou V	60 ml	Conserver au réfrigérateur dans l'obscurité	Jour 2	UNE EN ISO 5667-3
			Refroidi H ₂ SO ₄ (pH 1 – 2)	8 jours	
			Congelé	1 mois	
Cations (calcium, magnésium, sodium et potassium) Dureté	P ou V	60 ml	Refroidi	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
Cyanures totaux	P ou V	100 ml	Refroidi NaOH (pH > 12)	14 jours	UNE EN ISO 5667-3
Chlorates	P ou V	100 ml	Refroidi NaOH (pH 9,5 – 10,5)	14 jours	UNE EN ISO 10304-4

Paramètre	Type d'emballage	taille minimale	Conditions de stockage	Durée de conservation	Norme de référence
Chlorites	P ou V	100 ml	Refroidi NaOH (pH 9,5 – 10,5)	28 jours	UNE EN ISO 10304-4
Chlore résiduel	P ou VA	25 ml	Analyser sur site	5 min	UNE EN ISO 5667-3
Chlorophylle	P ou V	1000 ml	Réfrigération	1 jour	UNE EN ISO 5667-3
			Extrait réfrigéré	3 jours	
Chlorure de vinyle	VA	200 ml	Refroidi 80 mg de thiosulfate / 1 L d'échantillon	5 jours	UNE EN ISO 5667-3
Couleur	P ou VA	100 ml	Conserver au réfrigérateur dans l'obscurité	5 jours	UNE EN ISO 5667-3
Composés organiques volatils	VA Pas de marge de manœuvre au-dessus du plafond	200 ml	Refroidi 80 mg de thiosulfate / 1 L d'échantillon	5 jours	UNE EN ISO 5667-3
Conductivité	P ou V	100 ml	De préférence sur place Refroidi	1 jour	UNE EN ISO 5667-3
Chrome VI	P ou V	100 ml	Refroidi	4 jours	UNE EN ISO 5667-3
			Réfrigéré Tampon de sulfate d'ammonium (pH 9,3 – 9,7)	28 jours	SM 1060
DBO5	P ou V	1000 ml	Réfrigéré	1 jour	UNE EN ISO 5667-3
	V		Figé dans l'obscurité	1 mois	
				6 mois (>50 mg O2 /l)	
DQO	P ou V	100 ml	Réfrigéré H2SO4 (pH 1 – 2)	6 mois	UNE EN ISO 5667-3
	V		Figé dans l'obscurité		
Phénols totaux	VA	100 ml	Refroidi H2SO4 (pH 1 – 2)	21 jours	UNE EN ISO 5667-3
Fluorure	P	100 ml	Refroidi	1 mois	UNE EN ISO 5667-3

Paramètre	Type d'emballage	taille minimale	Conditions de stockage	Durée de conservation	Norme de référence
Phosphate	P ou V	100 ml	Filtrer 0,45 µm in situ Refroidi	1 jour	UNE EN ISO 5667-3
Phosphore	P ou V	100 ml	Refroidi HNO ₃ (pH < 2)	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
Hydrocarbures	V	1000 ml	HCl (pH 1 – 2). Remplir le récipient à 90 %, en laissant un espace libre.	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Voir Pesticides et composés semi-volatils				
Fer (II)	P ou V	60 ml	Refroidi HCl (pH 1 - 2)	7 jours	UNE EN ISO 5667-3
Mercure	P ou V	60 ml	Refroidi HNO ₃ (pH < 2)	28 jours	SM 1060
Métaux (sauf le mercure)	P ou V	60 ml	Refroidi HNO ₃ (pH < 2)	6 mois	SM 1060
Microcystines	VA	100 ml	Refroidi. 150 mg de thiosulfate / 1 L d'échantillon	21 jours	UNE EN ISO 5667-3
Nitrate	P ou V	100 ml	Refroidi filtration in situ de 0,45 µm	4 jours	UNE EN ISO 5667-3
	V		Congélation	1 mois	
Nitrites	V	100 ml	Refroidi	1 jour	UNE EN ISO 5667-3
			Congelé	8 jours	
Azote Kjeldahl (KTN)	P	500 ml	Refroidi H ₂ SO ₄ (pH < 2)	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
			Congelé	6 mois	
Azote total	P ou V	100 ml	Conserver au réfrigérateur dans l'obscurité	2 jours	UNE EN ISO 5667-3
			Refroidi H ₂ SO ₄ (pH < 2)	1 mois	
			Congélation	1 mois	

Paramètre	Type d'emballage	taille minimale	Conditions de stockage	Durée de conservation	Norme de référence
Odeur et goût	P (goût) V (Odeur et goût)	500 ml	Réfrigération	72 heures	UNE EN ISO 1622:2006
Oxydabilité	P ou V	200 ml	Conserver au réfrigérateur dans l'obscurité	2 jours	UNE EN ISO 5667-3
			Congelé	1 mois	
pH	P ou V	100 ml	Refroidi De préférence sur place	1 jour	UNE EN ISO 5667-3
Pesticides et composés semi-volatils	V	100 ml	Refroidi 80 mg de thiosulfate / 1 L d'échantillon	7 jours 4 jours de naphthalène	UNE EN ISO 5667-3
Radioactivité (activité alpha totale, activité bêta totale et activité bêta résiduelle)	P	1000 ml	Réfrigération dans l'obscurité	7 jours	UNE EN ISO 5667-3
			Refroidi HNO ₃ (pH < 2)	1 mois	
Radon	V Pas de marge de manœuvre au-dessus du plafond	100 ml	Température < Température de l'eau échantillonnée	2 jours	UNE EN ISO 5667-3
Salinité	Voir la conductivité				
silicates	P	100 ml	Refroidi Filtration in situ 0,45 µm	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
matières en suspension	P ou V	1200 ml	Réfrigération	7 jours	SM 1060
Solides décantables	P ou V	1200 ml	Réfrigération	7 jours	SM 1060
Sulfures	P ou V	100 ml	Réfrigération 0,2 ml d'acétate de zinc 2N + NaOH (pH >9)	28 jours	SM 1060
perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	P	60 ml	Réfrigération	28 jours	ISO 21675
tensioactifs anioniques	V	100 ml	Refroidi	3 jours	UNE EN ISO 5667-3

Paramètre	Type d'emballage	taille minimale	Conditions de stockage	Durée de conservation	Norme de référence
tensioactifs cationiques	V	100 ml	Refroidi	2 jours	UNE EN ISO 5667-3
tensioactifs non ioniques	V	100 ml	Refroidi + formaldéhyde	1 mois	UNE EN ISO 5667-3
Tritium	P ou V Pas de marge de manœuvre au-dessus du plafond	100 ml	Conserver au réfrigérateur dans l'obscurité	3 mois	UNE EN ISO 5667-3
Turbidité	P ou V	60 ml	Réfrigération et obscurité De préférence sur place	2 jours	SM 1060

Légende de l'emballage : P (Plastique), V (Verre), VT (Verre Topaze)

TYPE D'ANALYSE : MICROBIOLOGIQUE

Matrice : Aliments, Engrais, Sols et boues, Substrats, Écouvillons, Plaques de contact, Plaques ambiantes.

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Aliments	Dénombrement	Recommandé : 200 g Minimum : 20 g	Emballage d'origine ou emballage scellé aseptiquement	Produits périssables ou échantillons périssables : 1 jour. Échantillons stables (conserves, échantillons surgelés...) : 1 semaine.	Conformément aux conditions habituelles de stockage des produits : Réfrigération à température ambiante Congélation	Conformément aux instructions habituelles de conservation du produit après ouverture : Température ambiante Réfrigération Congélation	1 semaine	Congélation: Réfrigération : ZE(0)8 Température ambiante
Aliments	Recherche	Recommandé : Deux fois la quantité minimale. <u>Quantité minimale</u> : Quantité dans laquelle le résultat est exprimé (par exemple, « Non détecté dans 25 g » nécessite une quantité minimale de 25 g et une quantité recommandée de 50 g).	Emballage d'origine ou emballage scellé aseptiquement	Produits périssables ou échantillons périssables : 1 jour. Échantillons stables (conserves, échantillons surgelés...) : 1 semaine.	Selon les conditions habituelles de conservation du produit : Température ambiante Réfrigération Congélation	Conformément aux instructions habituelles de conservation du produit après ouverture : Température ambiante Réfrigération Congélation	1 semaine	Congélation: ZE (-0)8 Réfrigération : ZE(0)8 Température ambiante
Engrais	Dénombrement	Recommandé : 200 g Minimum : 20 g	Emballage d'origine ou emballage scellé aseptiquement	Produits périssables ou échantillons périssables : 1 jour. Échantillons stables (bioproduits stabilisés , engrais inorganiques) : 1 semaine.	Conformément aux conditions habituelles de stockage des produits : Réfrigération à température ambiante Congélation	Conformément aux instructions habituelles de conservation du produit après ouverture : Température ambiante Réfrigération Congélation	1 semaine	Réfrigération : ZE(0)8 Température ambiante

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Engrais	Recherche	Recommandé : Deux fois la quantité minimale. <u>Quantité minimale</u> : Quantité dans laquelle le résultat est exprimé (par exemple, « Non détecté dans 25 g ») nécessite une quantité minimale de 25 g et une quantité recommandée de 50 g).	Emballage d'origine ou emballage scellé aseptiquement	Produits périssables ou échantillons périssables : 1 jour Échantillons stables (bioproduits stabilisés , engrais inorganiques) : 1 semaine.	Conformément aux conditions habituelles de stockage des produits : Réfrigération à température ambiante Congélation	Conformément aux instructions habituelles de conservation du produit après ouverture : Température ambiante Réfrigération Congélation	1 mois	Réfrigération : ZE(0)8 Température ambiante
Engrais	Test de viabilité des propagules de semences de mauvaises herbes (détermination de la flore adventice)	1 kg	réipient aseptique scellé	1 semaine	Température ambiante	Température ambiante	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Température ambiante
Engrais	Réponse des plantes (Essai de croissance en pot du chou chinois)	1 kg	réipient aseptique scellé	1 semaine	Température ambiante	Température ambiante	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Température ambiante
Sols et boues	Dénombrement	Recommandé : 200 g Minimum : 20 g	réipient aseptique scellé	1 jour	température de réfrigération	température de réfrigération	1 mois	ZE(0)8

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Sols et boues</i>	<i>Recherche</i>	Recommandé : Deux fois la quantité minimale. <u>Quantité minimale</u> : Quantité dans laquelle le résultat est exprimé (par exemple, « Non détecté dans 25 g » nécessite une quantité minimale de 25 g et une quantité recommandée de 50 g).	réipient aseptique scellé	1 jour	température de réfrigération	température de réfrigération	1 mois	ZE(0)8
<i>Sols (substrats)</i>	<i>Test de viabilité des propagules de semences de mauvaises herbes (détermination de la flore adventice)</i>	1 kg	réipient aseptique scellé	1 semaine	Température ambiante	Température ambiante	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Température ambiante
<i>Sols (substrats)</i>	<i>Réponse des plantes (Essai de croissance en pot du chou chinois)</i>	1 kg	réipient aseptique scellé	1 semaine	Température ambiante	Température ambiante	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Température ambiante

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Écouvillons</i>	<i>Dénombrement^(2,3)</i>	1 écouvillon pour plusieurs déterminations (maximum 6 déterminations par écouvillon).	Surfaces sèches : Écouvillonnage avec 10 ml de diluant à récupération maximale (MRD). Surfaces humides sans désinfectant : Écouvillon sec. Surfaces (humides ou sèches) traitées avec des désinfectants ou dont l'état est inconnu : Prélèvement par écouvillonnage avec 10 ml de solution neutralisante (NRS). Surface échantillonnée : 100 cm ² .	1 jour	température de réfrigération	Température ambiante	1 semaine	ZE(0)8
<i>Écouvillons</i>	<i>Recherche⁽²⁾</i>	1 écouvillon pour chaque détermination	Surfaces sèches : Écouvillonnage avec 1 ml de diluant à récupération maximale (MRD). Surfaces humides sans désinfectant : Écouvillon sec. Surfaces (humides ou sèches) traitées avec des désinfectants ou dont l'état est inconnu : Prélèvement par écouvillonnage avec 1 ml de solution neutralisante (NRS). Surface échantillonnée : 100 cm ² .	1 jour	température de réfrigération	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	ZE(0)8

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Écouvillons</i>	<i>Legionella spp / L. pneumophila</i> ⁽²⁾	1 tampon imbibé de 10 ml de Ringer 1/40	1 écouvillon imbibé de 10 ml de solution de Ringer 1/40. Prélèvement d'une surface de 100 cm ² .	Conseillé: 1 jour Maximum: 5 jours	Température de Réfrigération (6-18 °C)	température de réfrigération (6-18 °C)	température de réfrigération (6-18 °C)	ZE(0)2
<i>Écouvillons</i>	<i>Recherche sur le norovirus et l'hépatite A</i> ⁽²⁾	Écouvillon humidifié avec du PBS	Écouvillon humidifié dans du PBS. Prélèvement de 100 cm ² .	Température de congélation : 6 mois	Température de réfrigération. Congeler dès réception.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Congélation: ZE (-0)8
<i>Plaques de contact</i>	<i>Aérobies mésophiles</i> ⁽³⁾	Plaque échantillonnée + cible de transport	1 plaque Rodac PCA avec neutralisateur par point d'échantillonnage	8 heures (Délai recommandé, indicatif)	Conserver à température ambiante jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Incuber à (30 ± 1) °C selon l'équipement indiqué dans le protocole PTV-MC-004.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable
<i>Plaques de contact</i>	<i>Entérobactéries</i> ⁽³⁾	Plaque échantillonnée + cible de transport	1 plaque Rodac VRBG par point d'échantillonnage	8 heures (Délai recommandé, indicatif)	Conserver à température ambiante jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Incuber à (37 ± 1) °C selon l'équipement indiqué dans le protocole PTV-MC-004.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Plaques de contact	Moisissures et levures ⁽³⁾	Plaque échantillonnée + cible de transport	1 plaque Rodac de chloramphénicol rose bengale par point d'échantillonnage	8 heures (Délai recommandé, indicatif)	Conserver à température ambiante jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Incuber à $(25 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selon l'équipement indiqué dans le protocole PTV-MC-004.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable
Plaques ambiantes : Sédimentation	Aérobies mésophiles ⁽⁴⁾	10 minutes	1 plaque Rodac PCA par point d'échantillonnage	8 heures (Délai recommandé, indicatif)	Conserver à température ambiante jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Incuber à $(30 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selon l'équipement indiqué dans le protocole PTV-MC-004.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable
Plaques ambiantes : Sédimentation	Moisissures et levures ⁽⁴⁾	10 minutes	1 plaque Rodac de chloramphénicol rose bengale par point d'échantillonnage	8 heures (Délai recommandé, indicatif)	Conserver à température ambiante jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Incuber à $(25 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selon l'équipement indiqué dans le protocole PTV-MC-004.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Plaques environnementales : Impaction	Aérobies mésophiles ⁽⁴⁾	100 litres	1 plaque Rodac PCA par point d'échantillonnage	8 heures (Délai recommandé, indicatif)	Conserver à température ambiante jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Incuber à $(30 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selon l'équipement indiqué dans le protocole PTV-MC-004.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable
Plaques environnementales : Impaction	Moisissures et levures ⁽⁴⁾	100 litres	1 plaque Rodac de chloramphénicol rose bengale par point d'échantillonnage	8 heures (Délai recommandé, indicatif)	Conserver à température ambiante jusqu'à l'arrivée au laboratoire. Incuber à $(25 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selon l'équipement indiqué dans le protocole PTV-MC-004.	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable (traitement complet de l'échantillon)	Non applicable

Matrice : eaux

Paramètre	Type d'emballage	taille minimale	Conditions de stockage	Durée de conservation	Norme de référence
Aérobies 22 et 36°C	PE	100 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	UNE EN ISO 6222
<i>Salmonella spp.</i>	PE	500 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	SM 9260 B UNE-EN ISO 6579- 1:2017/A1:2021
<i>Staphylocoque aureus</i>	PE	500 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	
<i>Coliformes totaux et fécaux</i> (filtration et MPN)	PE	200 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	UNE EN ISO 9308-1
<i>Streptocoques fécaux</i> (filtration et NPM)	PE	200 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	PE	500 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	
<i>légionelles Pneumophila et spp.</i>	PE	1000 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération recommandée < 24 h Réfrigération obligatoire de 24 à 48 heures	48 heures 72 heures exceptionnelles (justificatif)	UNE 100030

Paramètre	Type d'emballage	taille minimale	Conditions de stockage	Durée de conservation	Norme de référence
<i>E. coli</i>	PE	200 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	UNE EN ISO 9308-1
<i>bêta- glucuronidase d'E. coli +</i> (filtration et NPM)	PE	500 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	UNE EN ISO 9308-1 UNE EN ISO 9308-2
<i>Clostridium Perfringens</i> et ses spores	PE	200 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	UNE EN ISO 14189
<i>Entérocoques</i>	PE	200 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	24 heures	UNE EN ISO 7899-2
bactériophages somatiques	PE	500 ml thiosulfate de sodium (24 mg/litre d'échantillon)	Réfrigération immédiate	72 heures	UNE EN ISO 10705-2

Légende de l'emballage : PE (plastique stérile).

TYPE D'ANALYSE : PHYTOPATHOLOGIQUE

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Matières végétales</i>	Champignons, bactéries, nématodes, virus (généralités)	Petites plantes : Plantes entières présentant des symptômes initiaux. Grandes plantes : Zones présentant des symptômes initiaux ou un front de lésion en progression. Parties à forte humidité (bourgeons, fruits, etc.) enveloppées dans du papier absorbant (journal).	Utilisez des contenants hermétiques pour éviter la contamination croisée et le dessèchement des échantillons. Si vous envoyez des échantillons provenant de plusieurs zones ou usines, évitez tout contact direct entre eux, par exemple en plaçant chaque sous-échantillon dans un sachet individuel et l'ensemble dans une boîte.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Température de réfrigération en cas de présence de symptômes mettant en péril la stabilité de l'échantillon (pourriture).	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9
<i>Matières végétales</i>	Champignons : Verticillium dahliae	Branches de 5 à 10 mm de diamètre et de 15 à 25 cm de long. Présentent des symptômes, mais ne sont pas complètement sèches.	Utilisez des contenants hermétiques pour éviter la contamination croisée et le dessèchement des échantillons. Si vous envoyez des échantillons provenant de plusieurs zones ou usines, évitez tout contact direct entre eux.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Température de réfrigération en cas de présence de symptômes mettant en péril la stabilité de l'échantillon (pourriture).	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Matières végétales</i>	Champignons : <i>Phytophthora spp.</i>	Pour éliminer les radicelles, creusez plusieurs trous autour du tronc de la plante atteinte (de préférence à la limite des racines/de la projection de la couronne). Maintenez un sol bien humide.	Utilisez des contenants hermétiques pour éviter la contamination croisée et le dessèchement des échantillons. Si vous envoyez des échantillons provenant de plusieurs zones ou usines, évitez tout contact direct entre eux.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Température de réfrigération en cas de présence de symptômes mettant en péril la stabilité de l'échantillon (pourriture).	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9
<i>Matières végétales</i>	Bactéries : <i>Xylella fastidiosa</i>	Rameaux/boutures avec feuilles (contenant 10 à 25 feuilles, selon leur taille). Plantes symptomatiques : 4 à 5 petits fragments de rameaux de 30 à 50 cm de long et de diamètre moyen à fin, et quelques fragments de rameaux matures présentant un noircissement au niveau du xylome ou du cambium (anneaux ou croissants foncés). Plantes asymptomatiques : 4 à 10 jeunes rameaux prélevés dans la partie supérieure du tronc.	Utilisez des contenants hermétiques pour éviter la contamination croisée et le dessèchement des échantillons. Si vous envoyez des échantillons provenant de plusieurs zones ou usines, évitez tout contact direct entre eux.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Température de réfrigération en cas de présence de symptômes mettant en péril la stabilité de l'échantillon (pourriture).	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Matériel végétal : Racines	Nématodes	20 g de racelles et de fines racines, en creusant plusieurs trous autour du tronc de la plante atteinte (de préférence à la limite des racines/de la projection de la couronne). Maintenir un sol bien humide.	Utilisez des contenants hermétiques pour éviter la contamination croisée et le dessèchement des échantillons. Si vous envoyez des échantillons provenant de plusieurs zones ou usines, évitez tout contact direct entre eux.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Température de réfrigération en cas de présence de symptômes mettant en péril la stabilité de l'échantillon (pourriture).	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9
Matières végétales	Bactéries : <i>Clavibacter michiganensis</i>	Plantes présentant des symptômes de dépérissement	Utilisez des contenants hermétiques pour éviter la contamination croisée et le dessèchement des échantillons. Si vous envoyez des échantillons provenant de plusieurs zones ou usines, évitez tout contact direct entre eux.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Température de réfrigération en cas de présence de symptômes mettant en péril la stabilité de l'échantillon (pourriture).	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9
Matériel végétal : Graines	Champignons, bactéries et virus	100 unités	Emballage d'origine ou emballage aseptique scellé.	1 semaine	Température ambiante	Température ambiante	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE9

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Sols et substrats</i>	<i>Champignons, bactéries et nématodes</i>	500 g. Retirez les 5 premiers centimètres de terre. Profondeur générale : 20 à 40 cm. Pelouses et prairies : 5 à 10 cm. Arbres fruitiers et à racines profondes : 30 à 60 cm sous le couvert forestier.	Conteneur aseptique scellé.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	Température ambiante , dans des conditions environnementales douces. (10-25 °C) Température de Réfrigération sinon.	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9
<i>Eaux</i>	<i>Champignons, bactéries et nématodes</i>	500 ml	Conteneur aseptique scellé.	1 semaine	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	température ambiante , dans des conditions environnementales douces (10-25 °C). Sinon, utiliser une température de réfrigération .	Jusqu'à la fin de l'analyse	ZE(0)9 ZE9

TYPE D'ANALYSE : PESTICIDES

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Matériel végétal frais. Fruits et légumes frais de petite taille, unités généralement < 25 g, par exemple : baies, petits pois, olives*</i>	<i>Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates</i>	1000 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
<i>Matériel végétal frais. Fruits et légumes frais de taille moyenne, généralement de 25 à 250 g, par exemple : pommes, oranges*</i>	<i>Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates</i>	1000 vont au moins 10 unités	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
<i>Matériel végétal frais. Gros fruits et légumes frais, généralement des unités > 250 g, par exemple : choux, concombres, raisins*</i>	<i>Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates</i>	2000 vont au moins 5 unités	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Matériel végétal frais. Légumineuses, par exemple : haricots secs, pois secs*	Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates	1000 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
Matériel végétal frais . Noix à l'exception de la noix de coco*	Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates	1000 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
Matériel végétal frais. Noix de coco*	Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates	5 unités	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
Matériel végétal frais. Graines oléagineuses, par exemple : arachide*	Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates	500 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
Matériel végétal frais. Graines pour la fabrication de boissons et de confiseries, par exemple des grains de café*	Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates	500 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
Matériel végétal frais . Herbes aromatiques, par exemple : persil frais*	Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates	200-500 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
Matériel végétal frais. Épices séchées*	Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates	100 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
Matières végétales fraîches et aliments	Analyse des dithiocarbamates	1000 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
<i>Matières végétales fraîches : Produits à valeur unitaire élevée</i>	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	Le chef de département sera consulté.	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation.	ZE(0)7
<i>Aliments</i>	<i>Tous ceux inclus dans la liste des modèles et des déterminations, à l'exception des dithiocarbamates</i>	200 g	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	Échantillon frais : 7 jours à température de réfrigération. Préparé : 1 mois à température de congélation	ZE(0)7
<i>Produits chimiques et engrais</i>	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	100 ou 200 g (de préférence homogènes)	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	60 jours Température ambiante	ZE9

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
produits phytosanitaires	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	20 g (de préférence homogènes)	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	60 jours Température ambiante	ZE9
Eaux	Composés organiques volatils	100 ml	Récipients en verre hermétiques pour éviter la contamination croisée, avec une spatule au thiosulfate et sans espace libre.	1 jour	température de réfrigération	température de réfrigération	1 mois température de réfrigération	ZE(0)7
	HAP	1000 ml	Récipients en verre hermétiques pour éviter la contamination croisée.	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	1 mois température de réfrigération	ZE(0)7
	Pesticides	1000 ml	Récipients en verre hermétiques pour éviter la contamination croisée.	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	1 mois température de réfrigération	ZE(0)7

Matrice	Détermination	Quantité minimale requise	Type de conteneur approprié	Délai maximal pour commencer l'analyse à partir de l'échantillonnage	conditions de transport	Conditions de stockage pendant l'analyse	Durée de conservation	Localisation du laboratoire (Salle d'attente)
	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	1000 ml	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	2 jours	température de réfrigération	température de réfrigération	1 mois température de réfrigération	ZE(0)7
sols	<i>Tous ceux qui figurent dans la liste des modèles et des déterminations</i>	1 ou 2 kg (si la fraction grossière n'est pas incluse)	Des conteneurs hermétiques qui empêchent la contamination croisée et n'introduisent aucun contaminant. (sacs, récipients en plastique ou en verre fermés...)	-	Température ambiante	Température ambiante. Endroits exempts de toute contamination croisée possible avec des particules provenant de l'environnement, avec d'autres types d'échantillons et/ou de contaminants.	1 mois Température ambiante	ZE7

* Conformément au décret royal 380/2003, qui établit les méthodes d'échantillonnage pour le contrôle des résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale et animale.

CONDITIONS DE TEMPÉRATURE

PLAGE DE TEMPÉRATURE ACCEPTÉE			
Température ambiante	Température de réfrigération pendant le transport	Température de réfrigération de conservation	Température de conservation en congélation
4-45 °C	2-8 °C	Eaux - Physico-chimique 1 – 5 °C	< -18 °C
		Autres 2 – 8 °C	

STOCKAGE ET ÉLIMINATION DES ÉCHANTILLONS APRÈS ANALYSE

TYPES D'ANALYSE	MATRICE	CONDITIONS DE STOCKAGE APRÈS ANALYSE	STOCKAGE POST-ANALYSE (selon la cartographie)	ZONE D'ÉLIMINATION	PÉRIODE MAXIMALE AVANT ÉLIMINATION	MÉTHODE D'ÉLIMINATION
A. PHYSIQUES ET/OU CHIMIQUES (autres que microbiologiques ou liées aux pesticides)	Matières foliaires et végétales	Température de Réfrigération (2-5 °C)	AGMB1	Conteneurs	Brut 1 mois	Gestionnaire autorisé
	Matières foliaires et végétales	Température ambiante	APA1	Conteneurs	Préparé en 1 mois	Gestionnaire autorisé
	Eaux et solutions aqueuses	Température de Réfrigération (2-5 °C)	AGMB2	Conteneurs	En gros : 1 semaine au réfrigérateur ou pendant toute la durée des essais, 3 semaines à température ambiante	Gestionnaire autorisé
		Température ambiante			Préparé: 1 semaine au réfrigérateur ou pendant toute la durée des essais, 3 semaines à température ambiante	
	Eaux et solutions aqueuses	Température de Réfrigération (2-5 °C)	APA2	Conteneurs	1 semaine au réfrigérateur ou pendant toute la durée des essais, 3 semaines à température ambiante	Gestionnaire autorisé
	Sols (bruts)	Température ambiante	AGMB3	Conteneurs	1 mois	Gestionnaire autorisé
	Sols (préparés)	Température ambiante	APA3	Conteneurs	1 mois	Gestionnaire autorisé
	Produits chimiques et engrais (solides et liquides)	Température ambiante	APA4, APA5, APA6	Conteneurs	Matières solides crues 1 mois	Gestionnaire autorisé
			AGMB4, 5, 6		Aliments solides préparés 2 mois	
					Liquides 2 mois	
	Aliments	Température ambiante, réfrigération, congélation	AGMB10	Conteneurs	Brut 1 mois	Gestionnaire autorisé
			ZE(-0)10		Congelé pendant 1 mois	
	Boues, vases, matériaux de lixiviation et autres	Température ambiante, réfrigération	APA4, APA5, APA6	Conteneurs	Brut 1 mois	Gestionnaire autorisé
			AGMB4, 5, 3	Pour toute autre question, veuillez consulter le directeur technique.	Préparé en 1 mois	
			Pour toute autre question, veuillez consulter le directeur technique.		Pour toute autre question, veuillez consulter le directeur technique.	
B. Microbiologie et phytopathologie	Tous	Température de Réfrigération (2-8 °C)	AGMB8, 9	Conteneurs de microbiologie	Jusqu'à la fin de l'analyse	Gestionnaire autorisé
C. PESTICIDES	Tous	température de réfrigération	ZE(0)7	Conteneurs	Brut 1 semaine	Gestionnaire autorisé
	Tous	température glaciale	ZE(-0)7	Conteneurs	Traitement effectué en 1 mois	Gestionnaire autorisé

Note	Texte
1	Dans le cas d'eau traitée, le biocide utilisé doit être neutralisé au moment du prélèvement. Pour les échantillons prélevés par FITOSOIL dans de l'eau chlorée, le laboratoire dispose de flacons commerciaux aseptiques de thiosulfate. Ces flacons contiennent environ 20 mg/litre et neutralisent jusqu'à 5 ppm de chlore résiduel libre. Pour les échantillons traités avec d'autres désinfectants (notamment pour l'analyse de Legionella dans les tours de Réfrigération, les installations industrielles, etc.), la neutralisation est à la charge du client. Le fabricant du biocide doit indiquer le neutralisant approprié et la quantité requise. Les informations relatives aux biocides autorisés, aux modes d'application, aux incompatibilités, aux neutralisants, etc., sont disponibles auprès du Registre des pesticides ou biocides non agricoles du ministère de la Santé, des Affaires sociales et de l'Égalité. (Pour consulter la liste des pesticides autorisés pour Legionella, saisissez « 100 » dans le champ « Numéro » à l'adresse http://www.msssi.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=plaguicidas). En cas de légionellose, outre le prélèvement d'eau, il peut être nécessaire de gratter les dépôts et le tartre à l'aide d'un écouvillon. Consultez les directives publiées par le Ministère pour obtenir des informations plus détaillées sur les prélèvements dans les établissements à risque de légionellose (Directives techniques pour la prévention et le contrôle de la légionellose dans les établissements : http://www.msssi.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/agenBiologicos/guia.htm).
2	Le laboratoire communique le résultat en UFC /écouvillon. Le rapport comprend également un tableau d'information où ces résultats sont convertis en UFC /cm². Dans certains cas, il est impossible de connaître la surface échantillonnée (lames, etc.) ou d'échantillonner la surface recommandée. Dans ce cas, veuillez informer le laboratoire de la surface échantillonnée (ou si elle est inconnue) afin que les résultats puissent être mis à jour. Veuillez noter que, pour répondre à un critère spécifique, l'échantillonnage d'une surface particulière peut être nécessaire. Pour plus d'informations, veuillez consulter la section 3, « <i>NOTE CONCERNANT LE CHOIX DES ÉCOUVILLONS OU DES PLAQUES DE CONTACT POUR LE CONTRÔLE DES SURFACES</i> ».
3	NOTE CONCERNANT LE CHOIX DES ÉCOUVILLONS OU DES PLAQUES DE CONTACT POUR L'INSPECTION DE SURFACE Les plaques de contact sont généralement recommandées pour le contrôle de la contamination des surfaces sèches, lisses et propres en vue de dénombrements, avec une plage de travail (expression du résultat) de 1 à 100 UFC /plaque (une plaque équivaut approximativement à 25 cm²). Elles offrent généralement une meilleure efficacité de récupération que les écouvillons. Ces derniers peuvent être utilisés sur tout type de surface et ont généralement une limite de détection de 10 UFC /surface échantillonnée. La présence de résidus de désinfectant sur les surfaces échantillonnées peut influencer les résultats. Pour le choix du matériel et des méthodes d'échantillonnage les mieux adaptés à vos besoins, il est toujours conseillé de contacter le laboratoire au préalable et de préciser le type de surface à échantillonner, les analyses requises et les critères à respecter.
4	L'échantillonnage microbiologique environnemental peut être réalisé par sédimentation ou par impaction, cette dernière méthode étant recommandée par le laboratoire. Le volume d'air recommandé pour l'analyse est de 100 litres. Si un volume différent est utilisé, veuillez en informer le laboratoire afin que les résultats soient mis à jour.