

Annexe 14 / Fiche résumé échantillonnage, prélèvement et analyse du plomb dans les aliments

Échantillonnage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'analyse d'aliments potentiellement contaminés sera réservée à des situations particulières, soit pour approfondir une investigation négative, soit pour préciser la contamination d'aliments suspectés.
Prélèvement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conserves, produits conditionnés, infusions <ul style="list-style-type: none"> ○ pour les produits dont la fabrication laisse supposer une distribution homogène de la contamination, on prélève un échantillon par lot. Les liquides doivent être agités avant le prélèvement. ○ pour les produits conditionnés, on prélève si possible deux ou trois échantillons. ▪ Les végétaux issus de jardins potagers doivent toujours être analysés après l'analyse des sols du jardin potager afin de mettre en regard les valeurs de plomb dans les sols et les aliments. Ils doivent être de préférence prélevés au stade végétatif où ils sont consommés donc le plus souvent à maturité. On ne pourra toutefois prélever que les végétaux présents dans le jardin lors de l'investigation, et à condition qu'ils soient effectivement consommés par l'enfant. ▪ Les échantillons doivent être placés dans un récipient propre, en matériau inerte : sacs plastiques exempts de plomb ou boîtes si les échantillons sont fragiles. Si nécessaire, les échantillons seront transportés au frais (glacière). Il est conseillé d'ôter manuellement la terre présente sur les racines (carottes, pommes de terre...) avant conditionnement. Le délai entre prélèvement et analyse devra être compatible avec les capacités de conservation de l'échantillon.
Méthode d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les aliments devront être de préférence analysés tels qu'ils sont consommés. Les analyses concerneront donc des échantillons de produits cuisinés ou préparés. ▪ Le laboratoire doit utiliser du matériel n'introduisant pas de contamination supplémentaire en plomb. Lorsque la préparation nécessite l'addition d'eau, il faut utiliser de l'eau distillée (par exemple pour des infusions). ▪ Il n'existe pas de méthodes spécifiques pour la détermination de la teneur en plomb, les laboratoires peuvent utiliser les techniques de leur choix à condition que leur méthode soit validée. ▪ On pourra aussi utiliser les méthodes officielles pour le contrôle des aliments disponibles sur le site internet du ministère de l'agriculture (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation).
Valeur de référence	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les valeurs limites réglementaires sont répertoriées dans la fiche J de la mise à jour du guide pratique de dépistage et de prise en charge des expositions au plomb chez l'enfant mineur et la femme enceinte.