Des vivres, qui semblent être détériorés, dont la date de péremption BUBD est passée ou qui sont infestés ou endommagés, peuvent être impropres à la consommation humaine. Séparer immédiatement tout vivre suspect afin d'éviter toute contamination ou infestation potentielle du stock. Contacter une autorité compétente pour analyser et documenter l'état actuel des vivres suspects, puis prendre des mesures conformément à la réglementation de l'USAID.

1. **Organiser l'inspection et l'analyse des vivres** par un responsable de la santé publique ou une autre autorité compétente (comme un chimiste ou un laboratoire indépendant). Pour ce qui est des vivres suspects au niveau du port de déchargement, le port peut employer un expert sanitaire qualifié afin de déterminer l'aptitude des vivres entrant.
2. **Identifier les sacs à échantillonner.** La meilleure pratique consiste à prélever des échantillons dans autant de sacs que possible, à les mélanger soigneusement, puis à prélever un sous-échantillon pouvant être analysé pour obtenir un résultat moyen. Plus le nombre d'échantillons prélevés est élevé, plus la moyenne reflétera avec précision toute caractéristique du lot. La FAO recommande le nombre de sacs suivants pour l'échantillonnage.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de sacs du lot** | **Nombre d’échantillon** |
| 1–10 | Chaque sac |
| 11–25 | 5 sacs |
| 26–50 | 7 sacs |
| 51–100 | 10 sacs |
| 101–999 | La racine carrée du total |
| 1000+ | 1% du total |

1. **Prélever des échantillons** en présence du représentant de l’organisme récipiendaire et, le cas échéant, de l'agent de l’armateur, de l’expert sanitaire et de l'inspecteur indépendant.
* Dresser les sacs, insérer la sonde d'échantillonnage dans l’angle supérieur de la pile et déplacer-la en diagonale à travers le sac jusqu'à ce que son bout touche l’angle inférieur opposé. Retirer l'échantillon.

**Remarque:** Les personnes qui prélèvent les échantillons doivent utiliser des gants propres et des sacs d'échantillonnage pour éviter la contamination croisée.

* Combiner tous les échantillons de la sonde pour produire un échantillon global. Bien mélanger.
* Obtenir un échantillon représentatif (du mélange total) de 1 à 5 kg et le sceller dans un sac pour protéger son intégrité.

**Remarque:** Traiter chaque échantillon de manière à minimiser la production d'aflatoxine après la collecte. Placer les échantillons humides dans des sacs en tissu ou en papier, refroidi si possible et les transporter dans des salles de séchage le plus tôt possible. Éviter l'utilisation de sacs en plastique ou le stockage d'échantillon dans un espace clos où l'humidité et la température peuvent augmenter.

* Étiqueter l'échantillon par un numéro d'expédition et l’envoyer à un laboratoire d'analyse qualifié.
* Documenter comment les échantillons ont été sélectionnés et recueillis.
1. Un responsable de la santé publique (ou une autre autorité compétente) **prépare un rapport d'analyse chimique écrit et une déclaration** indiquant si les vivres sont autorisés à la consommation humaine. La déclaration doit inclure (entre autres):
* Le nom du navire, de l'entrepôt ou du site de distribution où se trouvaient les vivres pour la dernière fois
* La date de sortie du navire, d’arrivée dans l'entrepôt, ou premier vivre suspecté impropre à la consommation
* La quantité de vivres examinés (sacs, cartons, kg)
* Le nombre et taille des échantillons
* Le lieu où les sous-échantillons ont été analysés
* La date d'analyse
* Les résultats de l’analyse
* La ou les raisons pour laquelle les vivres ont été jugé impropres à la consommation humaine
* S'assurer que les vivres sont conformes à d'autres usages
* Signature et titre
1. **Joindre au rapport de perte la déclaration comme étant une pièce justificative** pour tout vivre impropre à la consommation.

**Remarque:** Si la perte est survenue au port de déchargement, le coût de l'analyse et de la préparation de la déclaration sera pris en charge par les fonds ITSH ou, suite à la demande de l’inspecteur indépendant, remboursé par le CCC.