

DEMANDE D'ANALYSES HYGIENE ALIMENTAIRE

Date d'arrivée L2A :
N° du dossier :

Cadre réservé au laboratoire

❖ T° à l'arrivée au laboratoire : _____ °C

N° thermomètre : 2019 MES 01 Autres :

DEMANDEUR :

Nom/société : _____
Adresse : _____
Commune : _____
Téléphone : _____

PAYEUR (si différent demandeur)

Nom/société : _____
Adresse : _____
Commune : _____
Téléphone : _____

Site prélèvement (si différent demandeur):

Destinataires résultats Demandeur Payeur Site prélèvement

❖ PRODUIT :

FABRICANT :

ECHANTILLON(S)	PRELEVEMENT	PRELEVEUR	❖ POINT DE PRÉLÈVEMENT
❖ Date fab : _____ Nbre d'échantillons : _____ ❖ DLC ou DLUO : _____ ❖ Lot : _____	❖ Date : ___ / ___ / ___ Heure : _____ ❖ Température : _____ °C N° thermomètre (L2A) : <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> L2A Visa :	<input type="checkbox"/> Enceinte réfrigérée <input type="checkbox"/> Bac gastronorme <input type="checkbox"/> Buffet <input type="checkbox"/> Bain marie <input type="checkbox"/> Laboratoire <input type="checkbox"/> Autre : _____

Déclaration de conformité :

Sans objet Par lot d'échantillons : Analyse individuelle
 Par échantillon Analyse en mélange

ANALYSES DEMANDEES et RENDU DES RESULTATS

AUTOCONTROLE

Selon critères internes basés sur les critères et recommandations de l'interprofession de la Restauration et de la Saisine AFSSA 2007-SA-174

Autres critères :

ANALYSES OFFICIELLES

Sans critères sauf note de service

Demande de repiquage pour conservation et envoi pour analyses complémentaires uniquement pour Listeria et Salmonelle.

❖ ETAT DE L'ECHANTILLON	AUTRES INFORMATIONS
<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Demi-cuit <input type="checkbox"/> Cru à consommer cuit <input type="checkbox"/> Cru et cuit <input type="checkbox"/> Cru à consommer cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Autres : _____	<input type="checkbox"/> Etape de congélation / décongélation <input type="checkbox"/> En conserve <input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> %MG <20% <input type="checkbox"/> %MG >20% <input type="checkbox"/> %MG non précisé
TYPE ET COMPOSANTS DE L'ECHANTILLON	
<input type="checkbox"/> PLATS CUISINES ET PRODUITS FRAIS ELABORES <input type="checkbox"/> Féculent/ Cuidités/ Amidon <input type="checkbox"/> Produit carné <input type="checkbox"/> Sandwiches => <input type="checkbox"/> fromage au lait cru <input type="checkbox"/> Végétaux crus => <input type="checkbox"/> Assaisonnés <input type="checkbox"/> tranchés / râpés <input type="checkbox"/> Fromage / Yaourt cru <input type="checkbox"/> %MG <20% <input type="checkbox"/> %MG >20% <input type="checkbox"/> %MG non précisé <input type="checkbox"/> Remanipulé après cuisson <input type="checkbox"/> PATISSERIES ET DESSERTS <input type="checkbox"/> Non cuite aux œufs crus <input type="checkbox"/> Chantilly ou végétaux crus <input type="checkbox"/> Amidon / fécule / cuidités <input type="checkbox"/> VIANDES DE BOUCHERIE ET PRODUITS CARNES CRUS <input type="checkbox"/> sous-vide <input type="checkbox"/> fabrication sur place	<input type="checkbox"/> FROMAGE <input type="checkbox"/> Frais au lait pasteurisé <input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Affiné => <input type="checkbox"/> lait pasteurisé ou <input type="checkbox"/> lait thermisé <input type="checkbox"/> %MG <20% <input type="checkbox"/> %MG >20% <input type="checkbox"/> %MG non précisé <input type="checkbox"/> Conditionné ou manipulé <input type="checkbox"/> VIANDE DE VOLAILLE, DE LAPIN ET DE GIBIERS CRUS, OEUFS <input type="checkbox"/> PRODUITS DE LA PECHE <input type="checkbox"/> Crustacés décortiqués ou queues <input type="checkbox"/> PRODUITS A BASE DE VIANDE ET PRODUITS DE CHARCUTERIE <input type="checkbox"/> Amidon / fécule / cuidités <input type="checkbox"/> fabrication sur place <input type="checkbox"/> BOISSON <input type="checkbox"/> ALIMENTATION ANIMALE
ETUDE DE VIEILLISSEMENT	
<input type="checkbox"/> Analyse à réception <input type="checkbox"/> Analyse TESTS DE VIEILLISSEMENT # <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> DLC + 2 jours de sécurité # Mise en route des analyses en dehors des WE et jours fériés.	<input type="checkbox"/> 1/3 à +4 °C Du __/__/__ au __/__/__ puis 2/3 à +8 °C Du __/__/__ au __/__/__ <input type="checkbox"/> 2/3 à +4 °C Du __/__/__ au __/__/__ puis 1/3 à +8 °C Du __/__/__ au __/__/__ <input type="checkbox"/> +4 °C jusqu'à l'analyse <input type="checkbox"/> T° ambiante

❖ Informations retranscrites sur le rapport d'essai

DETAIL DES ANALYSES A REALISER

<input type="checkbox"/> Forfait N° _____ <input type="checkbox"/> A la carte : cocher les paramètres à rechercher	<input type="checkbox"/> Selon devis / N° _____
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Analyses	Type de Critère **	Analyses	Type de Critère **
<input type="checkbox"/> Flore aérobie mésophile totale <i>BIO 12/35-05/13 (TEMPO) / NF EN ISO 4833-1 *</i>		<input type="checkbox"/> Entérobactéries présumées* <i>NF V08-054 à <input type="checkbox"/>30°C <input type="checkbox"/>37°C</i>	
<input type="checkbox"/> Flore lactique <i>Méthode TEMPO</i>			
<input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive <i>BIO 12/28-04/10* (TEMPO) ISO 6888-2:2021*</i>		<input type="checkbox"/> Anaérobies sulfito-réducteurs* <i>NF V08-061</i>	
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> <i>BIO 12/13-02/05 (TEMPO)* / NF EN ISO 16649-2 *</i>		<input type="checkbox"/> Levures et moisissures <i>NF V08-059</i>	
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> <i>MICROVAL 2014LR47 (TEMPO) * / NF EN ISO 7932*</i>			
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens*</i> <i>NF EN ISO 15213-2</i>		<input type="checkbox"/> Recherche des entérotoxines staphylococciques * <input type="checkbox"/> <i>NF EN ISO 19020</i> (Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive obligatoire en sus) <input type="checkbox"/> Présence de lait dans le produit	
<input type="checkbox"/> Recherche de Salmonelles (Si suspicion confirmation par Maldi Tof) <input type="checkbox"/> 25 g <input type="checkbox"/> 10 g <i>Méthode Vidas * (AFNOR n° BIO-12/16-09/05) NF EN ISO 6579-1* (Annexe D non réalisée)</i> <input type="checkbox"/> Analyse mélange : _____ Nombre d'échantillons : _____			
<input type="checkbox"/> Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> (Si suspicion confirmation par Maldi Tof) <input type="checkbox"/> 25 g <input type="checkbox"/> 10 g <input type="checkbox"/> <i>Méthode Vidas * (AFNOR n° BIO-12/11-03/04) Protocole général NF EN ISO 11290-1*</i> <i>ALOA ONE DAY (AES 10/03-09/00) Protocole standard</i> <input type="checkbox"/> Analyse mélange : _____ Nombre d'échantillons : _____		<input type="checkbox"/> Recherche de <i>Campylobacter spp.</i> (Si suspicion confirmation par Maldi Tof) <input type="checkbox"/> <i>Méthode VIDAS (AFNOR n° 12/29-05/10)*</i> <input type="checkbox"/> <i>NF EN ISO 10272-1*</i> <input type="checkbox"/> Produits cuits ou surgelés : <i>protocole A (10g)</i> <input type="checkbox"/> Produits crus : <i>protocole B (10g)</i> (25g)* produits carnés crus, produits à base de viande, échantillons d'environnement de production uniquement	
<input type="checkbox"/> Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> (Si suspicion confirmation par Maldi Tof) <i>ALOA (AES 10/05-09/06) * / NF EN ISO 11290-2 *</i>			
<input type="checkbox"/> Contrôle de stabilité des produits appertisés et assimilés		<input type="checkbox"/> Autres :	

* Analyses COFRAC précisées par astérisque

** H/S/A : Hygiène/Sécurité/Sans critère

Lorsque la demande client n'est pas explicite sur la méthode à utiliser, le laboratoire s'autorise à utiliser la méthode la plus adaptée à sa demande.

Les règles d'apposition de la marque COFRAC sur les rapports d'essai sont régies par le document GEN REF 11 du COFRAC (disponible sur www.cofrac.fr) ainsi que par les procédures internes du L2A.

DATE : ____/____/____

SIGNATURE :