

FICHE DE DEMANDE D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS DE LA PECHE ET D'AQUACULTURE

Référence du bon de commande :

TYPE DE CONTROLE :

Officiel : prélèvement effectué par

Autocontrôle : prélèvement effectué par
Nom/Prénom/Société
Adresse/tél/mail :

Cachet et signature de l'agent ASH

A remplir ou apposer un cachet du demandeur

1. RENSEIGNEMENT SUR LE PRELEVEMENT :

Etablissement concerné :

PISPPA :

Préleveur :

Nom et n° d'agrément d'origine :

fabrication :

stockage:

Numéro de lot :

Date de production :

DLC/DLUO :

Date :

Heure :

lieu :

Température au prélèvement :

2. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON :

Espèce

poissons

crustacés

anguilles

céphalopodes

civelles

caviar

mollusques bivalves

autres:

Présentation

entier

écaillé/décortiqué/décoquillé

découpé/filet

farine

autres :

Traitement /Procédé

Aucun (cru)

séché

fumé

pasteurisé

sous vide

stérilisé

salé

cuit

autres:

Mode de conservation

réfrigération

congélation

température ambiante

Utilisation attendue

prêt à être consommé

à consommer après cuisson

3. ANALYSE DEMANDEE ET CRITERES D'INTERPRETATION

Critères de sécurité selon AM n°

Critère d'hygiène selon AM n°:

Autres :

4. PERSONNE A CONTACTER :

Téléphone :

Mail :

5. CONDITIONS D'ACCEPTATION (réservé au LHAE)

Livré par :

Date:

Heure :

Conforme

NON Conforme

● Température à réception (enceinte - produit) : _____

Conforme

NON Conforme

● Conditionnement (type/scellage)

Conforme

NON Conforme

● Quantité (poids et nombre)

Conforme

NON Conforme

● Identification claire et précise du lot/'échantillon

Conforme

NON Conforme

Acceptés

Refusés pour motif

Présence d'odeur de désinfectant : Oui

Non

Acceptés à la demande du client avec réserve sur la validité des résultats émis (contrôles officiels exclus de cette option)

Visa réception

N° ECHANTILLON	REFERENCE ECHANTILLON CLIENT	REFERENCE ECHANTILLON LABORATOIRE LHAE

A

le

Signature du demandeur et cachet, le cas échéant