Fiche de demande d'analyse. Microbiologie Alimentaire

Institut Pasteur de Madagascar

Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement B.P. 1274 - 101 Antananarivo
☎ : (261 20) 22 401 64/65 ou 22 412 72/74 email : lhae@pasteur.mg
Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00-12H00 et 13H30-17H

DEMANDEUR : *(Remplissez ou apposez un cachet)*

NOM/Prénom/Société :
Adresse :
Tél/ Fax :
Référence du bon de commande :
N° de facture pro-forma ou N° de convention :
E-mail pour l'envoi des résultats d'analyses :

Personne à contacter en cas de non-conformité :

Date et signature du Demandeur ou son Représentant :

PRELEVEMENT : Date :

Prélevés par : ❒ Vos soins ❒ IPM ❒ Autorités ministérielles
(*Précisez*) Nom/Prénom : Visa :

NATURE ET NOMBRE DE(S) L'ECHANTILLON(S) :

❒ Viande de Boucherie et produits carnés crûs :
❒ Viande de volaille, lapin, grenouille :
❒ Produits à base de viande et produits de charcuterie :
❒ Entrées, produits traiteurs chauds ou froids :
❒ Pâtisseries et desserts :
❒ Produits végétaux crus :
❒ Epices et plantes aromatiques
❒ Destinés à l'alimentation de jeunes enfants :
❒ Autres (précisez) :
❒ Produits laitiers et fromages :
❒ Produits de la pêche :
❒ Plats cuisinés :
❒ Grains, céréales, meunerie :
❒ Œufs et ovo-produits :
❒ Conserves et semi-conserves :
❒ Jus de fruits et sirops :
❒ Biscuiterie, Pâtisseries sèches :
❒ Oléagineux, huiles alimentaires :

CHAMP D'APPLICATION DU PRODUIT

❒Exportation vers l'UE
❒Restauration collective
❒GMS mise en vente
❒Autres (précisez)
❒Fabrication en atelier
❒Restauration commerciale
❒GMS atelier

ANALYSES DEMANDEES *(vous avez la possibilité de contacter le laboratoire pour vous aider dans votre choix)*

- Pour les produits de consommation locale, le laboratoire applique systématiquement les analyses selon les Critères de qualité selon l'Afssa – Saisine n° 2007-SA- sauf contre-indication du client (proforma, convention, demande manuscrite…)

-Pour les produits destinés à l'exportation vers l'UE, le laboratoire applique les analyses selon les critères de qualité selon le Règlement (CE) n° 1441/2007 du 05 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 sauf contre-indication du client (proforma, convention, demande manuscrite…)

- Pour des demandes particulières, veuillez mentionner les paramètres à rechercher et les critères associés

CONDITIONS D'ACCEPTATION *(réservé à l'IPM)*

Livré par : Le : à : H

● Délai d'acheminement	❒ Conforme	❒ NON Conforme
● Température à réception (❒enceinte - ❒produit) : _____	❒ Conforme	❒ NON Conforme
● Quantité, conditionnement	❒ Conforme	❒ NON Conforme
● Nature et identification claire et précise de l'échantillon	❒ Conforme	❒ NON Conforme

❒ Echantillons acceptés
❒ Echantillons refusés car ils ne remplissent pas les conditions d'acceptation
❒ Echantillons acceptés à la demande expresse du client avec réserve sur la validité des résultats émis

Visa réception

Fiche de demande d'analyse. Microbiologie Alimentaire

Institut Pasteur de Madagascar

Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement B.P. 1274 - 101 Antananarivo
☎ : (261 20) 22 401 64/65 ou 22 412 72/74 email : lhae@pasteur.mg
Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00-12H00 et 13H30-17H

IDENTIFICATION ECHANTILLON(S)

REFERENCES / NATURE	DETAILS ECHANTILLON(S)		RESERVE IPM
	Description	T° :	N° échantillon
	❒ Cuit ❒ Crû ❒ Mixte ❒ Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	❒ Cuit ❒ Crû ❒ Mixte ❒ Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	❒ Cuit ❒ Crû ❒ Mixte ❒ Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	❒ Cuit ❒ Crû ❒ Mixte ❒ Congelé. Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	❒ Cuit ❒ Crû ❒ Mixte ❒ Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES : ANALYSES ET METHODES *(Le laboratoire tient un catalogue à votre disposition)*

Principaux Paramètres	Méthodes		Paramètres	Méthodes	
Micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833 - 1	Oui	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	Oui
Entérobactéries présumées à 30°C	NF V08-054	Oui	Staphylocoques à coagulase +	NF V-08-057-1	Oui
Entérobactéries (Recherche)	NF ISO 21528-1	Non	Staphylocoques à coagulase +(Recherche)	NF EN ISO 6888-3	Oui
Coliformes présumés à 30°C	NF V08-050	Oui	Levures et moisissures (produit Aw>0.96)	NF ISO 21527-1	Oui
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060	Oui	Levures et moisissures (produit Aw≤0.95)	NF ISO 21527-2	Oui
Escherichia coli β -glucuronidase positive à 44°C	NF ISO 16649-2	Oui	*Salmonella* (Recherche)	BIO 12/16-09/05	Oui
Bactéries sulfito-réductrices 37°C	NF ISO 15213	Oui	*Salmonella* (recherche)	NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	Oui
Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	Oui	*Listeria monocytogenes* (Recherche)	BIO 12/11-03/04	Oui
Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937	Oui	*Listeria monocytogenes* (Recherche)	NF EN ISO 11290-1	Oui
Cronobacter spp. (Recherche)	NF EN ISO 22964	Oui	*Listeria monocytogenes* (Dénombrement)	NF EN ISO 11290-2	Oui
Vibrio spp potentiellement pathogènes (Recherche)	Méthode interne	Non	Aflatoxine B1	ELISA	Non
Aflatoxine totale et ochratoxine A	Reveal Neogen	Non			

Notre annexe technique d'accréditation COFRAC N° 1-1872 est accessible sur le www.cofrac.fr

L'accréditation par le Cofrac atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation. En cas de non conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informés.
Le laboratoire émettra des réserves sur les rapports d'essais si l'un des critères à réception n'est pas conforme aux prescriptions.