

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 ou 22 590 03 email : [lhae@pasteur.mg](mailto:lhae@pasteur.mg)  
Les échantillons sont réceptionnés au laboratoire du lundi au vendredi 08H00-16H

**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 :

*(Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE)*

Date et signature du Demandeur ou son Représentant :

Personne à contacter en cas de non-conformité :

**PRELEVEMENT :**

Date :

Prélevés par :  Vos soins

IPM

Autorités ministérielles

(Précisez) Nom/Prénom :

Visa :

**NATURE ET NOMBRE DE(S) L'ÉCHANTILLON(S) :**

Viande de Boucherie et produits carnés crus :

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) :

**CHAMP D'APPLICATION DU PRODUIT**

Exportation vers l'UE

Fabrication en atelier

GMS mise en vente

GMS atelier

Restauration collective

Restauration commerciale

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 :

**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 SYSTEMATIQUEMENT 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, les critères associés et les règles de décision (paramètre X : m = .... M = ...)

*Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat.*

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

Livré par :

Le :

à : H

● Délai d'acheminement : Produits périssables : Tana <24h, Tamatave<6h

Conforme

Non Conforme

● Température à réception enceinte - produit

<-10°C (congelé), entre 2 et 8°C (périssable), ambiante (18°C et 27°C)

Conforme

Non Conforme

● Quantité >100g

Conforme

Non Conforme

● Conditionnement (Intégrité)

Conforme

Non Conforme

● Nature et identification claire et précise de l'échantillon

Conforme

Non Conforme

Échantillons acceptés

Échantillons acceptés à la demande expresse du client avec réserve sur la validité des résultats

Le client est informé qu'en cas de non-respect des conditions d'acheminement des échantillons, les résultats d'analyses pourront ne pas être émis sous couvert de l'accréditation

Demande d'analyse abandonnée par le client

En cas de réserve, visa du client :

Visa réception :



## FICHE DE DEMANDE D'ANALYSE MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

Applicable le 05-08-2021

## IDENTIFICATION ECHANTILLON(S)

REFERENCES / NATURE	DETAILS ECHANTILLON(S)		RESERVE IPM
	Description	T° :	N° échantillon
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé Dénomination : ..... Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé. Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> 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 +(Recherche)	NF EN ISO 6888-3	Oui
Entérobactéries (Recherche)	NF ISO 21528-1	Non	Levures et moisissures (produit Aw>0.96)	NF ISO 21527-1	Oui
Coliformes présumés à 30°C	NF V08-050	Oui	Levures et moisissures (produit Aw≤0.95)	NF ISO 21527-2	Oui
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060	Oui	<i>Salmonella spp.</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BIO 12/16-09/05	Oui
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidase positive à 44°C	NF ISO 16649-2	Oui	<i>Salmonella spp.</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	Oui
Bactéries sulfito-réductrices 37°C	NF ISO 15213	Oui	<i>Salmonella spp.</i> / Recherche dans prise d'essai >25g	Méthode interne	Non
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	Oui			
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	Oui	<i>Listeria monocytogenes</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BIO 12/11-03/04	Oui
<i>Cronobacter spp.</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 10g	NF EN ISO 22964	Oui	<i>Listeria monocytogenes</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	NF EN ISO 11290-1	Oui
<i>Cronobacter spp.</i> / Recherche dans prise d'essai > 10g	Méthode interne	Non	<i>Listeria monocytogenes</i> / recherche dans prise d'essai > 25g	Méthode interne	Non
<i>Vibrio spp</i> potentiellement pathogènes (Recherche)	Méthode interne	Non	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	NF EN ISO 11290-2	Oui
Aflatoxine totale et ochratoxine A	Reveal Neogen	Non	Aflatoxine B1	ELISA	Non

- 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.

- Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné.

Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis.

- Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'essais)

- En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant le lien

<http://www.pasteur.ma/wp-content/uploads/2021/07/LHAEQUA-DE-001-01-1-pour-utilisation.pdf>