

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) :

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

Fabrication en atelier

GMS mise en vente

GMS atelier

Restauration collective

Restauration commerciale

Autres (précisez)

**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 SYSTEMATIQUÉMENT 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

Echantillons acceptés

Echantillons acceptés à la demande expresse du client avec réserve sur la validité et/ou l'exploitabilité des résultats

Demande d'analyse abandonnée par le client

En cas de réserve, visa du client :

Visa réception :

**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.

Notre annexe technique d'accréditation COFRAC N° 1-1872 est accessible sur le [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

- 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.mg/departement/lhae/>

Le délai de rendu des résultats est de 7 à 10j.