

*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 jeudi **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'ECHANTILLON(S) :

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

CHAMP D'APPLICATION DU PRODUIT

- | | | | |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Exportation vers l'UE | <input type="checkbox"/> Fabrication en atelier | <input type="checkbox"/> GMS mise en vente | <input type="checkbox"/> GMS atelier |
| <input type="checkbox"/> Restauration collective | <input type="checkbox"/> Restauration commerciale | <input type="checkbox"/> 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 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 : <24h | <input type="checkbox"/> Conforme | <input type="checkbox"/> Non Conforme |
| ● Température à réception <input type="checkbox"/> enceinte - <input type="checkbox"/> produit | | |
| <-10°C (congelé), entre 2 et 8°C (périssable), ambiante (18°C et 27°C) | <input type="checkbox"/> Conforme | <input type="checkbox"/> Non Conforme |
| ● Quantité >100g | <input type="checkbox"/> Conforme | <input type="checkbox"/> Non Conforme |
| ● Conditionnement (Intégrité) | <input type="checkbox"/> Conforme | <input type="checkbox"/> Non Conforme |
| ● Nature et identification claire et précise de l'échantillon | <input type="checkbox"/> Conforme | <input type="checkbox"/> 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:		

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
<i>Clostridium spp. sulfito-réductrices</i>	NF EN ISO 15213-1	Non	<i>Salmonella spp.</i> / Recherche dans prise d'essai >25g	Méthode interne	Non
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF EN ISO 15213-1	Non	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	Oui
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF ISO 15213 (Abrogé)	Non			
<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 parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus spp</i> potentiellement pathogènes (Recherche)	NF EN ISO 21872-1	Non	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	NF EN ISO 11290-2	Oui
<i>Escherichia coli</i> présumés (Recherche)	NF ISO 7251	Non	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> (Recherche) Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BKR 23/02-11/02	Non
<i>Salmonella spp.</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BIO 12/32-10/11	Oui	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	BKR 23/05-12/07	Non
<i>Salmonella spp.</i> / Recherche dans prise d'essai ≤ 25g	BKR 23/07-10/11	Non	<i>Salmonella spp.</i>	BIO 12/32-10/11	Oui
<i>Escherichia coli</i> O 157 (recherche)	NF EN ISO 16654	Non	<i>Escherichia coli</i> O 157 (Recherche)	BIO 12/25-05/09	Non
<i>Pseudomonas spp</i> présomptifs	NF EN ISO 13720	Oui	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	NF EN ISO 21872-1	Oui

- 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

- 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.