

FICHE DE DEMANDE D'ANALYSE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
PLAN DE CONTROLE STANDARD

LHAECLIE-N-DE-264
 Version:1
 Applicable le :02-02-2026

CLIENT		FACTURATION (si différent du client)					
Raison sociale							
Nom /Prénom							
Adresse							
Téléphone		N° du bon commande					
Mail		N° Facture Pro-forma					
TRANSMISSION DES RESULTATS (si différent)		RECEPTION ECHANTILLON(S)					
Mail 1		Livré par					
Mail 2		Le					
Mail 3		A (heure)					
DESIGNATION DES ECHANTILLONS		PRELEVEUR					
Code Analyse	DETAIL	Température	N° échantillon (réservé IPM)				
	<input type="checkbox"/> Dénomination <input type="checkbox"/> Date de prélèvement <input type="checkbox"/> Date de prod. <input type="checkbox"/> DLC/DLUO <input type="checkbox"/> N° de lot						
	<input type="checkbox"/> Dénomination <input type="checkbox"/> Date de prélèvement <input type="checkbox"/> Date de prod. <input type="checkbox"/> DLC/DLUO <input type="checkbox"/> N° de lot						
ANALYSES BACTERIOLOGIQUES - Délai de prise en charge des produits frais <24h : ☺☺ > 24h : ☺							
<input type="checkbox"/> AFSSA ENTF1	Entrée froide sans féculent (selon AFSSA - Saisine n°2007-0174) : Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1);Bactéries lactiques (NF ISO 15214);Ratio microorganisme/bactéries lactiques ; <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive (NF ISO 16649-2);Staphylocoques à coaulase + (NF EN ISO 6888-2)						
<input type="checkbox"/> AFSSA ENTF2	Entrée froide avec féculent (selon AFSSA - Saisine n°2007-0174) : Microorganismes à 30°C (NF EN ISO 4833-1);Bactéries lactiques (NF ISO 15214);Ratio microorganisme/bactéries lactiques ; <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive (NF ISO 16649-2);Staphylocoques à coaulase + (NF EN ISO 6888-2), <i>Bacillus cereus</i> (NF EN ISO 7932)						
<input type="checkbox"/> AFSSA PC1	Plat cuisiné Riz (ou autre féculent) (selon AFSSA - Saisine n°2007-0174) : Entérobactéries présumées (NF V 08-054) <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive (NF ISO 16649-2); <i>Bacillus cereus</i> (NF EN ISO 7932)						
<input type="checkbox"/> AFSSA PC2	Plat cuisiné viande (selon AFSSA - Saisine n°2007-0174) : Entérobactéries présumées (NF V 08-054) <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive (NF ISO 16649-2); <i>Clostridium perfringens</i> (NF EN ISO 15213-2)						
<input type="checkbox"/> AFSSA PC3	Plat cuisiné Riz+ viande (selon AFSSA - Saisine n°2007-0174) : Entérobactéries présumées (NF V 08-054) <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive (NF ISO 16649-2); <i>Clostridium perfringens</i> (NF EN ISO 15213-2); <i>Bacillus cereus</i> (NF EN ISO 7932)						
<input type="checkbox"/> AUE	Aliments selon le Règlement CE 1441/2007 modifié <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidase positive (NF ISO 16649-2); Salmonelle (BKR 23/07-10/11)						
CONDITIONS D'ACCEPTATION		Visa réception :					
T° réception	°C	stable	<input type="checkbox"/> 18-27°C <input type="checkbox"/> >27°C	<input type="checkbox"/> 2-8°C <input type="checkbox"/> >8°C	congéle <input type="checkbox"/> <-10°C <input type="checkbox"/> >-10°C	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non conforme
Délai transport			<input type="checkbox"/> 18 -24 H <input type="checkbox"/> > 24			<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non conforme
Conditionnement	<input type="checkbox"/> IPM		<input type="checkbox"/> conditionnement de vente <input type="checkbox"/> Autre			<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non conforme
Quantité	<input type="checkbox"/> > 150g		<input type="checkbox"/> < 150g			<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non conforme
Identification						<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non conforme
Acceptation	<input type="checkbox"/> Acceptés <input type="checkbox"/> Acceptés à la demande expresse du client avec réserve sur la validité et / ou <input type="checkbox"/> Refusés l'exploitabilité des résultats	Visa Client :					

MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le laboratoire applique les plans de contrôle standards disponible dans la rubrique « Catalogue de prestations analytiques » sur : <https://www.pasteur.mg/laboratoire-dhygiene-des-aliments-et-de-lenvironnement-lhae/> sauf contre-indication du client (proforma, convention, ...).

Pour des demandes particulières autre que le plan de contrôle standard, veuillez adresser une demande de facture proforma à l'adresse lhaedevis@pasteur.mg

Les méthodes proposées sont celles prioritairement utilisées par le laboratoire à la date du proforma. En cas d'impossibilité technique, une méthode équivalente en termes de performance et d'accréditation COFRAC sera appliquée , sauf indication contraire de votre part.

L'annexe technique d'accréditation COFRAC N° 1-1872 du laboratoire est accessible sur le www.cofrac.fr et sur <https://www.pasteur.mg/laboratoire-dhygiene-des-aliments-et-de-lenvironnement-lhae/>

En cas de non-conformité indépendante de notre volonté qui affecte la qualité des résultats d'essais (sous ou surestimation de l'analyte), les résultats sont rendus selon une méthode interne, hors accréditation, et ne sont pas considérés conformes aux référentiels d'accréditation ni couverts par les accords internationaux de reconnaissance. Ils ne peuvent donc pas être communiqués à des tiers. Dans ce cas, vous serez informé formellement et votre accord sera requis.

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

Les déclarations de conformités sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation.

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

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

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 <https://www.pasteur.mg/laboratoire-dhygiene-des-aliments-et-de-lenvironnement-lhae/>

Horaire de réception des échantillons : du lundi au jeudi de 08h00 à 15h30 mn

Contact : 034 02 540 01/034 02 540 03