

FEUILLE DE DEMANDE D'ANALYSES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

IDENTIFICATION / COORDONNEES CLIENT

DESTINATAIRE DES RESULTATS

Nom Prénom :
 Adresse :
 CP et Ville :
 Tél / Portable :
 Adresse mail :

Réception / Mail : Le client recevra dorénavant les résultats uniquement par mail

DESTINATAIRE DE LA FACTURE (SI DIFFERENT)

Nom Prénom :
 Adresse :
 CP et Ville :
 Tél / Portable :
 Adresse mail :



IDENTIFICATION DU PRODUIT A ANALYSER

Date et Heure de réception*/...../..... à	Nature du prélèvement *	
Référence préleveur *		Conditionnement *	
T°C à réception <i>A renseigner par agent de réception (Cf ENR/HA/094)</i>	<input type="checkbox"/> RET (Enceinte de transport(EDT) <8°C) <input type="checkbox"/> AMB (Température ambiante) <input type="checkbox"/> REF -Réfrigéré (EDT>8°C, Produit<8°C) <input type="checkbox"/> ECD - En cours de décongélation (-15°C<Produit<8°C) <input type="checkbox"/> C - Congelé (Produit <-15°C) <input type="checkbox"/> Sinon T°C =	Température et heure du prélèvement	
		N° du lot	
T°C de transport		DLC ou DLUO	
Date de fabrication/...../.....	Contexte analytique (analyse à DLC, à J+...suite à une TIAC, ...)	
Date de dernière manipulation/...../.....	Surface estimée	
Lieu du prélèvement *		Remarque	

Acceptabilité échantillon :
 TSVP →

SIGNATURE CLIENT

* Les parties grisées sont des zones obligatoires à saisir

CHOIX ANALYTIQUE SELON LES

CRITERES :

* y compris critères du règlement 2073/2005 modifié

- A l'appréciation du LDAR16
 « Charcuterie -Traiteur/ Organisateur réception » *
 FCD « A la coupe »*
 FCD « Ls-Mp » *
 « Restauration » *
 Spécifiques clients
 Autres

Germes Recherchés

MICRO ORGANISMES A 30°

Profondeur Surface

FLORE LACTIQUE

ESCHERICHIA COLI

STAPHYLOCOQUES coagulase+ à 37°C

ANAEROBIES Sulfito-Reducteurs 46°C

Cibles attendues

Germes Recherchés

LISTERIA MONOCYTOGENES

Recherche Dénombrement

SALMONELLA

BACILLUS CEREUS

LEVURES MOISSURES

COLIFORMES A 30°C

Cibles attendues

Germes Recherchés

COLIFORMES THERMOTOLERANTS

ENTEROBACTERIES

E COLI O157

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

AUTRE (S) :

Cibles attendues

CODE PRODUIT

--

Rapport 5 échantillons

FEUILLE DE DEMANDE D'ANALYSES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

CRITERES D'ACCEPTABILITE – A COMPLETER PAR L'AGENT DE RECEPTION

Respect T°C à réception : Conforme Non Conforme *

Intégrité du conditionnement : Conforme Non Conforme * Si NC, à placer dans un emballage étanche
 (Cf. ENR/HA/094) (Ex : Produit entamé, produit nu, conditionnement détérioré ...)

Quantité suffisante 100g : Conforme Non Conforme *
 (Pour le choix analytique demandé)

VISA RECEPTION

* En cas de non-conformité d'un des critères d'acceptation, se rapprocher d'un technicien si besoin

Echantillon accepté : Oui Non
 Retrait Cofrac : Oui Non

VISA TECHNICIEN

Remarques particulières :

Les règles d'Assurance Qualité en vigueur au sein du Laboratoire Départemental d'Analyses de La Charente, nous imposent de refuser l'analyse ou de l'accepter sous réserve de l'engagement écrit du prescripteur.

SIGNATURE CLIENT

Les échantillons réfrigérés sont analysés **moins de 24 heures** après réception au laboratoire, sauf demande particulière du client (analyse à DLC, test de vieillissement,...). Tout écart dans le déroulement de l'analyse sera indiqué sur le rapport d'analyse. Les méthodes d'analyses utilisées sont des méthodes normalisées ou validées AFNOR (méthode rapide) lorsqu'elles existent. Dans tous les cas, la méthode d'analyse utilisée est indiquée sur le rapport d'analyses (liste communiquée sur demande et affichée à la réception du laboratoire). Le laboratoire s'assure en permanence de l'actualisation des méthodes d'analyses à utiliser.

Le client accepte :

- + Les **traitements complémentaires** (effectués par le laboratoire) nécessaires à la bonne mise en œuvre de ses analyses.
- + La **sous-traitance** en cas de nécessité ou d'imprévu de tout ou partie des analyses dans un autre laboratoire accrédité

Si la méthode n'est pas précisée, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode la plus appropriée pour l'échantillon concerné.
Sans demande particulière du client, le laboratoire réalise, dans la mesure du possible, les analyses sous accréditation Cofrac.
Le processus de traitement des réclamations est disponible sur demande.

Le laboratoire émet sur le rapport d'analyse une déclaration de conformité, sauf si le client exprime clairement qu'il ne le souhaite pas ou si aucun référentiel n'est applicable. Cette déclaration, si elle n'est pas inhérente à la spécification d'une norme demandée, repose soit sur la demande spécifique du client ou le donneur d'ordre (Arrêté, décret, ...) soit sur la réglementation suivante (spécifiée sur le rapport d'analyse) :

- Critères Indicateurs Hygiène FCD 2020 - "A La Coupe"
- Critères Indicateurs Hygiène - Interprofession "Restauration"
- Critères Indicateurs Hygiène - Interprofession "Charcuterie-Traiteur Artisanal, Organisateur De Réception"
- Critères Indicateurs Hygiène FCD 2020 - Ls-Mp
- Critères de sécurité et indicateurs d'hygiène du règlement 2073-2005 modifié.