

## FEUILLE DE RENSEIGNEMENT ANALYSE de microbiologie alimentaire

REÇUE LE :  
ENREGISTRÉE LE :

<b>N° CLIENT</b>		<b>Société ou NOM PRENOM</b>	
Adresse			
Code postal - Commune			
Préleveur			
Date de prélèvement	Heure de prélèvement	Heure de réception au laboratoire	Température du témoin à l'arrivée

Produit 1		Produit 2	
Code produit		Code produit	
Référence interne		Référence interne	
Température de prélèvement	Température arrivée laboratoire	Température de prélèvement	Température arrivée laboratoire
Etat		Etat	
Conditionnement / lieu prélèvement		Conditionnement / lieu prélèvement	
Fabrication / Lot		Fabrication / Lot	
Analyses demandées	<input type="checkbox"/> Escherichia coli (NF ISO 16649-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Salmonelles* (BIO 12/41-03/17) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Flore totale (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Coliformes totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Autre(s) : .....	Analyses demandées	<input type="checkbox"/> Escherichia coli (NF ISO 16649-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Salmonelles* (BIO 12/41-03/17) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Flore totale (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Coliformes totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Autre(s) : .....
N° rapport :		N° rapport :	

\*Par principe : méthode alternative. Si autre, le préciser.  
Les méthodes AES et BIO sont des méthodes validées AFNOR.

Le préleveur a informé le client des analyses réalisées sur les échantillons prélevés.

PRELEVEMENT DE SURFACE 1	Référence interne	PRELEVEMENT DE SURFACE 2	Référence interne
	N° rapport		N° rapport
SURFACE		SURFACE	
ETAT		ETAT	

PRELEVEMENT DE SURFACE 3	Référence interne	PRELEVEMENT DE SURFACE 4	Référence interne
	N° rapport		N° rapport
SURFACE		SURFACE	
ETAT		ETAT	

Par principe sur le prélèvement de surface : analyse de la flore totale et coliformes totaux. Si autre analyse, le préciser.

La signature vaut pour acceptation des conditions générales de vente du LARCA. Elles sont mentionnées dans le catalogue de prestations.  
**Signature du client** (si dépôt d'échantillons directement au laboratoire) :

Produit 3			Produit 4		
Code produit			Code produit		
Référence interne			Référence interne		
Température de prélèvement		Température arrivée laboratoire	Température de prélèvement		Température arrivée laboratoire
Etat			Etat		
Conditionnement / lieu prélèvement			Conditionnement / lieu prélèvement		
Fabrication / Lot			Fabrication / Lot		
Analyses demandées			Analyses demandées		
<input type="checkbox"/> Escherichia coli (NFISO 16649-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Salmonelles* (BIO 12/41-03/17) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Flore totale (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Coliformes totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Autre(s) : .....			<input type="checkbox"/> Escherichia coli (NFISO 16649-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Salmonelles* (BIO 12/41-03/17) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Flore totale (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Coliformes totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Autre(s) : .....		
N° rapport :			N° rapport :		

\*Par principe : méthode alternative. Si autre, le préciser.

Les méthodes AES et BIO sont des méthodes validées AFNOR.

### PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS

Lors du prélèvement des échantillons, l'objectif visé est d'obtenir un échantillon représentatif du lot fabriqué afin d'assurer le maintien de l'état du produit tel qu'il existe au moment de l'échantillonnage jusqu'à la fin de l'analyse.

Toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour prévenir toute contamination, prolifération ou destruction microbienne pendant la manipulation, le transport et le stockage des échantillons.

Le prélèvement doit être effectué **aseptiquement** :

- utiliser du matériel stérile ou désinfecté
- se laver et se désinfecter les mains avant le prélèvement (ou porter des gants)
- prélever une quantité suffisante pour permettre la mise en œuvre des analyses (en général 100 g)
- mettre le produit dans un pot (ou sachet) stérile étanche. Le pot de prélèvement ne doit contenir qu'un type d'aliment.
- le faire parvenir au laboratoire dans les meilleurs délais avec la demande d'analyse complétée.

### TRANSPORT ET RECEPTION DES ECHANTILLONS

L'acheminement des échantillons au laboratoire doit respecter la température habituelle de conservation des aliments. Ils doivent parvenir au laboratoire dans des conditions préservant leurs propriétés intrinsèques, c'est-à-dire :

- être conditionnés en sachets, boîtes ou flacons stériles non détériorés
- être transportés et réceptionnés
  - o entre 1 et 8°C pour les échantillons frais
  - o à température ambiante pour les échantillons « stables »
  - o à une température inférieure à - 18° C pour les échantillons congelés.

La température des échantillons sera contrôlée à réception au laboratoire.

Tous les échantillons sont conservés après analyse au laboratoire jusqu'à l'obtention des résultats.

**COFRAC** = analyse réalisée sous accréditation sous réserve du respect des recommandations ci-dessus. Pour plus de renseignements consulter le site du COFRAC (www.cofrac.fr N° d'accréditation LARCA 1-7347 activité « essais »).