



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE

Laboratoire d'Analyses  
et de Recherche  
(LARCA)

# FEUILLE DE RENSEIGNEMENT ANALYSE Microbiologie alimentaire

<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 arrivée Témoin	

<b>Produit 1</b>		<b>Produit 2</b>	
Code produit		Code produit	
Ref interne		Ref interne	
Température de prélèvement		Température de prélèvement	
	Température arrivée laboratoire		Température arrivée laboratoire
Etat :		Etat :	
Conditionnement / lieu prélèvement		Conditionnement / lieu prélèvement	
Fabrication/ Fournisseur/ Lot		Fabrication/ Fournisseur/ Lot	
Analyses demandées	<input type="checkbox"/> Ecoli (NF ISO 16649-2) <b>COFRAC</b>	Analyses demandées	<input type="checkbox"/> Ecoli (NF ISO 16649-2) <b>COFRAC</b>
	<input type="checkbox"/> Staph (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b>		<input type="checkbox"/> Staph (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b>
	<input type="checkbox"/> List* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b>		<input type="checkbox"/> List* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b>
	<input type="checkbox"/> Salmo* (AES 10/11-07/11) <b>COFRAC</b>		<input type="checkbox"/> Salmo* (AES 10/11-07/11) <b>COFRAC</b>
	<input type="checkbox"/> Flore Tot (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b>		<input type="checkbox"/> Flore Tot (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b>
	<input type="checkbox"/> Coli Totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b>		<input type="checkbox"/> Coli Totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b>
	<input type="checkbox"/> Autre : .....		<input type="checkbox"/> Autre : .....
N° rapport :		N° rapport :	

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

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

PRELEVEMENT DE SURFACE 1	<b>Ref interne</b>		PRELEVEMENT DE SURFACE 2	<b>Ref interne</b>	
	<b>N° rapport</b>			<b>N° rapport</b>	
SURFACE			SURFACE		
ETAT			ETAT		
ANALYSES DEMANDEES		<input type="checkbox"/> autre .....	ANALYSES DEMANDEES		<input type="checkbox"/> autre .....

PRELEVEMENT DE SURFACE 3	<b>Ref interne</b>		PRELEVEMENT DE SURFACE 4	<b>Ref interne</b>	
	<b>N° rapport</b>			<b>N° rapport</b>	
SURFACE			SURFACE		
ETAT			ETAT		
ANALYSES DEMANDEES		<input type="checkbox"/> autre .....	ANALYSES DEMANDEES		<input type="checkbox"/> autre .....

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	
Ref interne		Ref interne	
Température de prélèvement		Température de prélèvement	
	Température arrivée laboratoire		Température arrivée laboratoire
Etat :		Etat :	
Conditionnement / lieu prélèvement		Conditionnement / lieu prélèvement	
Fabrication/ Fournisseur/ Lot		Fabrication/ Fournisseur/ Lot	
Analyses demandées		Analyses demandées	
<input type="checkbox"/> Ecoli (NF ISO 16649-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Staph (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> List* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Salmo* (AES 10/11-07/11) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Flore Tot (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Coli Totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Autre : .....		<input type="checkbox"/> Ecoli (NF ISO 16649-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Staph (NF EN ISO 6888-2) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> List* (AES 10/03-09/00) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Salmo* (AES 10/11-07/11) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Flore Tot (NF EN ISO 4833-1) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Coli Totaux (NF V08-050) <b>COFRAC</b> <input type="checkbox"/> Autre : .....	
N° rapport :		N° rapport :	

\*Par principe méthode alternative. Si autre le préciser  
Les méthodes AES 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 grammes).
- mettre le produit dans un pot (ou sachet) stérile étanche. Le pot de prélèvement ne doit contenir qu'un type d'aliment.
- immédiatement après le prélèvement, placer l'échantillon dans un contenant qui permette sa conservation à la même température que celle préconisée pour la conservation avant remise au consommateur (boite polystyrène ou glacière avec blocs eutectiques).
- le faire parvenir au laboratoire dans les meilleurs délais avec la demande d'analyse complétée.
- la température des échantillons sera contrôlée à la 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](http://www.cofrac.fr) N°d'accréditation LARCA 1-6508 activité « essais »).