



LIAL Rioz
2 rue de l'Agriculture
Parc d'activité 3R Rioz
Nord Est
70190 RIOZ

**Fiche de demande d'analyse -
Microbiologie Alimentaire**

Ref : ENR-A-R/PRA-004-11
Version : 11
Applicable le : 29-08-2022



CLIENT	
Société : Nom/Prénom : ① : Adresse : Envoi des résultats (au choix): <input type="checkbox"/> par mail :@..... OU <input type="checkbox"/> par courrier	<i>Emplacement dédié à l'étiquette code-barres d'identification du client.</i>
Facturation (au choix): <input type="checkbox"/> au client OU <input type="checkbox"/> à l'adresse suivante :	

Pour le contrôle de la température à réception de vos échantillons, merci de placer dans le colis un flacon d'eau témoin à la température de vos échantillons et de l'identifier avec l'étiquette prévue à cet effet.

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON		PRODUIT GRAS >20%	ANALYSES DEMANDEES ¹ (Détail au verso)	PARTIE RESERVEE AU LABORATOIRE
«S»«E1»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E2»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E3»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E4»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E5»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E6»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E7»		<input type="checkbox"/>		

Si vos exigences sont différentes de celles citées au § C au verso, cochez et complétez la ligne suivante :

Vous autorisez le laboratoire à mettre en analyse les échantillons réceptionnés dans les conditions suivantes (à préciser : température ambiante, température maxi,...)

A, le / / 20.....

SIGNATURE :

Cette demande d'analyse fait office de contrat.

PARTIE RESERVEE AU LABORATOIRE	Acheminement par : <input type="checkbox"/> LIAL – Zone <input type="checkbox"/> Client – Date et heure de réception / / 20..... à H Température à réception : °C Opérateur :	Cachet (cas des échantillons acheminés par le LIAL)
	Echantillon(s) refusé(s) : <input type="checkbox"/> OUI Motif : Opérateur :	

¹ Sauf information explicite sur la demande d'analyse, le LIAL de Rioz se réserve le choix de la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice.

«S»«E1»

«S»«E2»

«S»«E3»

«S»«E4»

«S»«E5»

«S»«E6»

«S»«E7»

«S»«E8»

Echantillon d'eau pour prise de température



ANALYSE ⁽¹⁾	CODE	METHODE	METHODE DE ROUTINE / MATRICE			
			LAI TS OU PRODUITS LAI TIERS	PLATS CUI SINES	ENVIRONNEMENT	AUTRE
Recherche de Salmonella spp.	C2	Méthode de référence - NF EN ISO 6579-1/A1 ^[AC]				
	C5	Iris salmonella - BKR 23/07-10/11 ^[AC]	X	X		
	C6	VIDAS UP Salmonella SPT - BIO 12/32-10/11 ^[AC]			X	
	C10	GENE-UP Salmonella 2 - BIO 12/38 - 06/16				
Recherche de Listeria spp. et monocytogenes	C7	Méthode de référence - NF EN ISO 11290-1 ^[AC]				
	C8	Compass listeria - BKR 23/02-11/02 ^[AC]		X	X	
	C12	GENE-UP Listeria monocytogenes - BIO 12/40 - 11/16				
Recherche de Listeria monocytogenes	C16	VIDAS UP Listeria spp. LPT - BIO 12/33-05/12 ^[AC] et VIDAS Listeria monocytogenes (LMO2) - BIO 12/11-03/04 ^[AC]	X			
	C11	VIDAS Listeria monocytogenes Xpress LMX - BIO 12/27-02/10 ^[AC]				
Recherche des stec hautement pathogènes	C13	Méthode par Immunocapture et PCR en temps réel	X	X	X	
	C14					
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46°C	D1	NF V08-061 ^[AC]	X	X		
	D2	NF V08-061 : formes sporulés ^[AC]	X	X		
Bactérie lactiques hétérofermentaires	D3	Bouillon MRS	X	X		
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	D4	NF ISO 15214	X	X		
Coliformes présumés à 30°C	D5	Méthode de référence - NF V08-050 ^[AC]		X	X	
Coliformes totaux	D30	TEMPO TC - BIO 12/17 - 12/05	X			
Coliformes thermotolérants	D7	NF V08-060	X	X		
Entérobactéries	D8	REBECCA EB - AES 10/07-01/08	X	X		
Escherichia coli β-glucuronidase positive	D10	Méthode de référence - NF ISO 16649-2 ^[AC] (2)	X	X	X	
Levures-Moisissures	D13	Activité de l'eau > 0,95 : NF ISO 21527-1		X		
	D14	Activité de l'eau comprise entre 0,6 et 0,95 : NF ISO 21527-2		X		
	D25	NF V08-059	X		X	
Dénombrement de listeria monocytogenes	D15	Méthode de référence - ISO 11290-2 ^[AC]				
	D16	Compass Listeria - BKR 23/05-12/07 ^[AC]	X	X	X	
Micro-organismes à 30°C	D17	NF EN ISO 4833-1/A1 ^[AC]	X	X	X	
Dénombrement des micro-organismes thermorésistants	D19	Adaptée de NF EN ISO 4833-1/A1	X			
Pseudomonas spp. présomptifs	D21	Rhapsody Agar : BIO 23/09 - 05/15	X	X ⁽³⁾		
Staphylocoque à coagulase positive	D22	Méthode de référence - NF EN ISO 6888-2 ^[AC]		X	X	
	D28	TEMPO STA - BIO 12/28-04/10 ^[AC]	X			
Dénombrement des micro-organismes psychrotrophes à 6,5°C	D31	NF ISO 17410	X	X	X	
Bacillus cereus présomptifs	D26	Compass Bacillus cereus - BKR 23/06-02/10 ^[AC]		X		

A convenir avec le laboratoire

(1) Le catalogue des analyses est disponible sur simple demande au laboratoire ou sur www.lialriz.fr. (2) Cette méthode nécessite une pré-incubation de 4h dans le cas des matrices stressées (sauf lait cru et viande crue non hachée). (3) Uniquement les produits carnés.

[AC] Méthodes d'analyses pour lesquelles le laboratoire est accrédité COFRAC

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

A. RECOMMANDATIONS POUR LES PRELEVEMENTS

- ✓ **Représentativité** : L'échantillon prélevé doit être non endommagé et représentatif du produit fabriqué et/ou du mode de distribution. Le prélèvement doit être réalisé avec du matériel stérile ou à défaut, parfaitement propre et sec. Le prélèvement ne doit pas modifier les caractéristiques du produit.
- ✓ **Quantité** : Il est important qu'un récipient pour échantillon ne soit pas rempli à plus des ¾ de sa capacité afin de permettre un mélange correct de l'échantillon au laboratoire. Le laboratoire doit disposer au minimum d'un échantillon voisin de 150 g de produit (ou 100 ml), mais qui peut être composé d'une ou plusieurs pièces.
- ✓ **Emballage** : L'emballage doit être adapté au produit à analyser et permettre d'éviter toute contamination provenant de son environnement (air - récipient recevant l'échantillon - dispositif de prélèvement - mauvaise manipulation).
- ✓ **Prélèvement** : si le produit est trop volumineux pour le soumettre au laboratoire, en transférer une partie de manière aseptique dans un récipient pour échantillon stérile : ouvrir ce récipient juste pendant le temps nécessaire pour y déposer l'échantillon et le refermer immédiatement après.

B. IDENTIFICATION

Les prélèvements sont accompagnés d'une fiche de demande d'analyse Microbiologie alimentaire : les échantillons sont identifiés, sans ambiguïté : Remplir l'identification du client, l'identification des prélèvements et les analyses demandées. Une étiquette est collée sur chaque échantillon selon son identification. Si l'analyse doit être réalisée à DLC, veuillez le préciser en indiquant la DLC ou DLUO.

C. DELAIS ET CONDITIONS D'ACHEMINEMENT

Les prélèvements sont acheminés au laboratoire le plus rapidement possible, dans des conditions évitant toute modification du nombre de micro-organismes (conditions les plus proches possible du stockage original) : Produits stables < 40°C / Produits nécessitant une réfrigération : de 2°C à 8°C pour les durées de transport ≥ 4 heures et le transport d'écouvillons, boîte contact, chiffonnette ou éponge ou de 2°C à 10°C pour les durées de transports < 4h / Produits congelés ou surgelés < -15°C. Le laboratoire se réserve le droit de refuser un prélèvement s'il ne correspond pas aux recommandations du laboratoire, ou d'émettre des réserves en fonction de la qualité de l'échantillon.

D. CONDITIONS SPECIFIQUES

Selon leur heure d'arrivée au laboratoire, les échantillons ne pourront pas forcément être analysés dans la journée. Cas des produits stressés⁽¹⁾ ou congelés (une décongélation préalable à l'analyse est nécessaire et son temps peut varier selon la densité du produit et/ou son volume).

E. RAPPORT D'ESSAI

A l'issu des résultats un rapport d'essai sera émis et vous sera communiqué.

- ✓ Le mode d'envoi des résultats est celui choisi par le client. Le Laboratoire met tout en œuvre pour respecter les référentiels normatifs qui s'appliquent à son activité sur le sujet. Les documents transmis par voie électronique (format PDF par e-mail ou fax) font office de document original et font foi. Malgré les précautions prises pour assurer la sécurité des données, il est possible que des résultats d'analyses soient interceptés. Dans ce cas, le LIAL RIOZ ne peut garantir la confidentialité et l'intégrité des documents transmis.
- ✓ Le Client est responsable des informations fournies au LIAL RIOZ qui ne pourra être tenu responsable en cas d'erreur.
- ✓ Le Laboratoire peut être amené à répondre à l'obligation réglementaire suivante : article L205-7 du code rural qui précise "Les agents mentionnés à l'article L. 205-1 peuvent : 1° Se faire remettre copie des documents professionnels de toute nature, quel que soit leur support et en quelques mains qu'ils se trouvent, propres à faciliter l'accomplissement de leur mission".

Le client s'engage à :

- ✓ Ne pas reproduire les rapports d'analyses, sinon en entier, sans l'autorisation écrite du Laboratoire.
- ✓ Ne pas reproduire la marque d'accréditation (logo COFRAC Essais) conformément aux règles établies dans le document COFRAC GEN REF 11 (disponible sur www.cofrac.fr). Dans le cas où le Laboratoire aurait connaissance d'un usage erroné de la marque d'accréditation par un de ses Clients, il mènera les actions suivantes :
 - Contacter le Client/Adhérent pour lui demander d'arrêter immédiatement cette utilisation non-conforme et d'en informer toutes les personnes ayant pu en avoir pris connaissance.
 - Rappporter la situation d'usage abusif au COFRAC.

F. CONFIDENTIALITE

Compte-tenu du caractère privé des résultats d'analyses, le LIAL RIOZ s'engage à respecter la confidentialité des résultats et à ne les communiquer qu'au client. Sauf accord des parties.

G. SOUS-TRAITANCE

Le LIAL RIOZ peut être amené à sous-traiter ses analyses dans un autre laboratoire, dont il a vérifié la compétence : cette sous-traitance se fait en accord avec le client.