

## BON DE DEMANDE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUE

BD\_PR\_EN\_01

V1.0

N° FICHE : ..... LANAA

N° FORMULAIRE : .....

MOTIF analyses : ☐ CIM

☐ AUTOCONTROLE

☐ AUTRE (à préciser) : .....

### IDENTIFICATION CLIENT

Nom : .....

Adresse : .....

Tél : ..... Fax : ..... Email : .....

Responsable : .....

### DESIGNATION PRODUIT

Désignation produit : .....

Mode de présentation : .....

Mode de conservation : .....

### PRELEVEMENT

Date : ..... Heure de prélèvement : ..... Lieu de prélèvement : .....

Mode de prélèvement : ..... Durée de stockage avant prélèvement : .....

N°	N° DE LOT	N° ECHAN	DESIGNATION PRODUIT	AD <sup>1</sup>	QP <sup>2</sup>	T°C DE PR <sup>3</sup>	T°C DE RE <sup>4</sup>	OBSERVATION

1 : Analyses demandées

2 : Quantité prélevée

3 : Température de prélèvement à cœur (en °C)

4 : Température de réception à cœur (en °C)

### RECEPTION :

Etat général du prélèvement : .....

Température glacière : ..... Heure de réception : .....

Echantillon(s) ☐ Accepté ☐ Refus ; Motif : .....

PRELEVEUR/RECEPTIONNISTE :

DATE :

VISA :

VERIFICATEUR :

DATE :

VISA :

APPROBATEUR :

DATE :

VISA :

FACTURATION			
Liste des germes	Tarif applicable	Quantité	Total
<u>Microbiologie des eaux :</u> <input type="checkbox"/> Microorganismes à 22 °C <input type="checkbox"/> Microorganismes à 37 °C <input type="checkbox"/> Coliformes totaux à 30°C <input type="checkbox"/> Coliformes thermo tolérants à 44°C <input type="checkbox"/> Entérocoques intestinaux à 37°C <input type="checkbox"/> Bactéries sulfito-réductrices en anaérobiose à 37°C <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa à 37°C <input type="checkbox"/> Salmonelles <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive à 37°C <input type="checkbox"/> Legionnella <input type="checkbox"/> .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
<u>Microbiologie des aliments :</u> <input type="checkbox"/> Flore aérobie mésophile totale à 30°C <input type="checkbox"/> Levures et moisissures 25°C <input type="checkbox"/> Entérobactéries 37°C <input type="checkbox"/> Coliformes totaux à 30°C <input type="checkbox"/> Coliformes thermo tolérants à 44°C <input type="checkbox"/> E. Coli présumptives à 44°C <input type="checkbox"/> Bactéries sulfito-réductrices en anaérobiose à 46°C <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens à 46°C <input type="checkbox"/> Bacillus cereus à 30°C <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa à 25°C <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Salmonelles <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive à 37°C <input type="checkbox"/> Enterobacter sakasakii à 37°C <input type="checkbox"/> Bacteries lactique <input type="checkbox"/> .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... .....
<u>Surfaces/matériels/personnels/aire :</u> <input type="checkbox"/> Atp mètre <input type="checkbox"/> Personnels <input type="checkbox"/> Efficacité nettoyage et désinfection <input type="checkbox"/> Matériels <input type="checkbox"/> Aérobio-contamination	..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... .....
		<u>Total à payer :</u>	.....

CACHET ET/OU SIGNATURE DU CLIENTS :