



DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DE L'INGENIERIE DU TERRITOIRE
Laboratoire Départemental d'Analyse
Rue du lycée agricole – Choignes- CS 32029
52901 Chaumont cedex 09
Tél : 03.25.30.31.70 Fax : 03.25.30.31.79
e-mail : laboratoire.departemental@haute-marne.fr
Ouverture 8 h30 -12 h et 13 h 30 à 17 h 30 sauf le vendredi à 16 h 30

Service d'Hygiène Alimentaire

Collecté(s) le : à : par : **Etablissement :**

Nombre d'échantillons :

Nombre de Contrôles de surface :

N° enregistrement :

échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :
échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :
échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :
échantillon n°	distributeur : lot n° DLC/DLUO : Remarque :	fabricant : date de fabrication : lieu de prélèvement : état :

Contrôles de surface :

INFORMATIONS POUR LE CLIENT DU SERVICE HYGIENE ALIMENTAIRE

Prélèvement et transport de l'échantillon :

✦ Le prélèvement d'échantillon sera effectué par le client de manière à n'apporter aucune contamination au produit qui va être analysé ; il sera réalisé avec du matériel propre.

✦ Le client s'assurera de donner un échantillon d'un poids d'au moins 100g (sauf cas particulier comme par ex les peaux de cous de poulet)

✦ Il devra être conservé par le client à une température adaptée au type de produit jusqu'à son dépôt au laboratoire de façon à réduire le plus possible toute modification du nombre de micro-organismes (ceci inclut le transport qui devra si nécessaire être réalisé sous le régime du froid dans le cas de produits non stables à température ambiante : $5^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$, les produits congelés ou surgelés : -15°C , de préférence -18°C et les produits stables à température ambiante : entre 18°C et 27°C)

Réception au laboratoire :

✦ Le laboratoire vérifie l'état de l'échantillon dès la réception avec prise de température de surface.

✦ Si celui-ci est en quantité insuffisante, trop dégradé ou reçu à une température $> 8^{\circ}\text{C}$ pour les denrées non stables à température ambiantes, le laboratoire peut refuser de réaliser l'analyse. Dans certaines circonstances particulières, et après avoir discuté avec le client et avoir obtenu son accord, l'analyse peut être réalisée. Cependant le rapport d'essai devra comporter des réserves sur la validité des résultats.

✦ Le laboratoire notera la date et l'heure de réception, le nom et l'adresse du client, les caractéristiques de l'échantillon et la demande du client concernant les analyses à réaliser.

✦ Après lecture et signature de ce document par le client, l'échantillon sera stocké à sa température réglementaire pour être analysé le jour même ou à J+1 (pour les produits non stables à température ambiante et les produits congelés ou surgelés) ou plus selon le souhait du client.

✦ Il n'y a pas de retour d'objet d'essai.

Analyses :

A la demande du client, le laboratoire peut appliquer des critères spécifiques établis par celui-ci dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire. Par défaut, le laboratoire se réfère aux critères fixés par la réglementation en vigueur ou aux recommandations des différentes fédérations professionnelles pour les critères d'hygiène des procédés auquel il ajoute des critères de sécurité selon le règlement CE n°2073/2005.

✦ Méthodes : pour les dénombrements, le laboratoire utilise des méthodes internes se référant aux normes françaises ou internationales ou méthodes alternatives validées par l'AFNOR (Association Française de Normalisation). Ces dénombrements ne prennent pas en compte les incertitudes de mesures.

✦ Les recherches de Salmonelles sont réalisées sous accréditation COFRAC (Accréditation n°1-0937, portée disponible sur www.cofrac.fr)

✦ Toute demande spécifique de Salmonella Typhi ou Paratyphi sera sous traitée.

✦ En pratique, les échantillons stockés après examen, ne sont pas soumis à un nouvel essai sauf si demandé par le client

CAS PARTICULIER : détermination de la DLC d'un produit : le client devra préciser la ou les températures et la ou les durées souhaitées pour chaque température définie pour simuler l'utilisation de ses produits et ainsi évaluer la Date Limite de Consommation

Les conditions générales de vente sont consultables sur le site internet du Laboratoire départemental de la Haute-Marne : <https://haute-marne.fr/vous-et-nous-/ruralite/lda/>

Signature du client pour acceptation