

Aanvraagformulier analyses op dierlijk voedsel, voedingsmiddelen en andere consumptiegoederen - CONTROLESTALEN IN OPDRACHT VAN FAVV EN AUTOCONTROLESTALEN

ISO 17025
 079-TEST

Klant (A):	Factuur aan:
Adres:
Tel.:	BTW nr.:
Copy resultaat aan: (B):.....	Resultaat aan: A: <input type="checkbox"/> post <input type="checkbox"/> fax, faxnr.:..... B: <input type="checkbox"/> post <input type="checkbox"/> fax, faxnr.:.....

Datum + uur monstername:..... Monsternemer:.....

	product	lotnummer	prod. dag	vervaldag	temperatuur	productconditie
1					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
2					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
3					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
4					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
5					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
6					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
7					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
8					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
9					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:
10					<input type="checkbox"/> gekoeld <input type="checkbox"/> diepvries <input type="checkbox"/> kamertemperatuur	<input type="checkbox"/> vers <input type="checkbox"/> gepast. <input type="checkbox"/> andere:

Indien houdbaarheidstest , gelieve data van inzetten aan te geven:
gewenste bewaartemperatuur: <input type="checkbox"/> 0°C <input type="checkbox"/> 2°C <input type="checkbox"/> 4°C <input type="checkbox"/> 7°C <input type="checkbox"/> kamertemperatuur

Indien kip , gelieve aan te duiden wat er bemonsterd moet worden:	<input type="checkbox"/> enkel huid	<input type="checkbox"/> opp. borstspier
	<input type="checkbox"/> enkel vlees:	<input type="checkbox"/> diepe borstspier
	<input type="checkbox"/> huid + vlees	
Indien zuivel , gelieve aan te duiden:	<input type="checkbox"/> gepasteuriseerd	
	<input type="checkbox"/> niet- gepasteuriseerd	
	<input type="checkbox"/> gesteriliseerd/UHT	

Opmerkingen:

Gelieve bij elke reeks stalen dit aanvraagformulier volledig in te vullen en te ondertekenen.
 Zo verleent U ons ook de toestemming om de analyses aangeduid met "D" door een extern labo te laten uitvoeren.

Datum:...../...../.....

Handtekening aanvrager:.....

Microbiologische analyses dierlijk voedsel, voedingsmiddelen en andere consumptiegoederen

Coliformen	Aërobe kiemen	Salmonella spp
<input type="radio"/> T coliformen 30°C ISO 4832*	<input type="radio"/> T aëroob kiemgetal 30°C ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp (25g) Afnor BRD 07/11-12/05* of ISO 6579*
<input type="radio"/> T coliformen 37°C AFNOR BRD 07/8-12/04*	<input type="radio"/> T aëroob kiemgetal 37°C Afgeleide ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp opg Afnor BRD 07/11-12/05* of ISO 6579*
<input type="radio"/> T coliformen 30°C (<1) ISO 4832, met extra bevestiging*	<input type="radio"/> T aëroob kiemgetal 22°C Afgeleide ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp (25g), met typering Afnor BRD 07/11-12/05* of ISO 6579*
<input type="radio"/> T coliformen 37°C (<1) AFNOR BRD 07/8-12/04*	<input type="radio"/> T aëroob kiemgetal 30°C (cm²) ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella opg + typering Afnor BRD 07/11-12/05*
<input type="radio"/> O T B-gluc pos E. coli AFNOR BRD 07/7-12/04*	<input type="radio"/> T aëroob kiemgetal 37°C (cm²) Afgeleide ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp (cm²) ISO 6579 annex D* of ISO 6579*
<input type="radio"/> O T B-gluc pos E. coli (cm²) AFNOR BRD 07/7-12/04*	<input type="radio"/> T aëroob kiemgetal 22°C (cm²) Afgeleide ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp (25g) + typering VEEVOEDER ISO 6579*
<input type="radio"/> O T B-gluc pos E. coli (0,1g) AFNOR BRD 07/7-12/04*	<input type="radio"/> O T sporen aërobe bacteriën SP-VG M 008*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp (25 g) PCR screening Afgeleid van AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
<input type="radio"/> O Op B-gluc pos E. coli: perg of per ... cm²	<input type="radio"/> O Steriliteitstest (15 dagen 30°C) ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp op ... g PCR screening Afgeleid van AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
<input type="radio"/> O Op E. coli O157:H7 ing KLassieke plaatmethode	<input type="radio"/> O Steriliteitstest (5 dagen 7°C) ISO 4833*	<input type="radio"/> Op Salmonella spp (25 g) PCR (met bevestiging) AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
<input type="radio"/> O T thermotolerante Coliformen AFNOR SDP 07/01-07/93*	Anaërobe kiemen	<input type="radio"/> Op Salmonella spp op ... g PCR (met bevestiging) AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
<input type="radio"/> O T thermotolerante Coliformen (cm²) AFNOR SDP 07/01-07/93*	<input type="radio"/> O T anaëroob kiemgetal 37°C SP-VG M 005*	<input type="radio"/> O T Salmonella spp
<input type="radio"/> O T thermotolerante Coliformen (<1) AFNOR SDP 07/01-07/93*	<input type="radio"/> O T sporen van anaër. kiemen SP-VG M 007*	<input type="radio"/> Op List. monocytogenes in g AFNOR SDP 07/04-09/98*
Enterobacteriaceae	<input type="radio"/> O T Enterobacteriaceae 37°C ISO 21528-2*	<input type="radio"/> Op List. monocytogenes (25g) AFNOR SDP 07/04-09/98*
<input type="radio"/> O T Enterobacteriaceae 30°C ISO 21528-2*	<input type="radio"/> O T sulfietred. anaëroben 37°C ISO 15213*	<input type="radio"/> Op List. monocytogenes (cm²) AFNOR SDP 07/04-09/98*
<input type="radio"/> O T Enterobacteriaceae 37°C (cm²) ISO 21528-2, met bevestiging*	<input type="radio"/> O T sporen sulfietred anaëroben ISO 15213*	<input type="radio"/> O Op List. species (25g) AFNOR SDP 07/04-09/98*
<input type="radio"/> O T Enterobacteriaceae 37°C (<1) ISO 21528-2, met bevestiging*	<input type="radio"/> O T sulfietred. anaëroben 37°C (cm²) ISO 15213*	<input type="radio"/> bevestiging List. monocytogenes
<input type="radio"/> O Op Enterobacteriaceae ing ISO 21528-1*	<input type="radio"/> O T Clostridium perfringens 37°C ISO 7937*	<input type="radio"/> O Op List. species (cm²) AFNOR SDP 07/04-09/98*
<input type="radio"/> O Op Enterobact. (Chronobacter) sakazakii ing ISO 22964*	<input type="radio"/> O T sporen Clostr. perfr. 37°C ISO 7937*	<input type="radio"/> O Op List. species: perg AFNOR SDP 07/04-09/98*
Melkzuurbacteriën	Gisten en schimmels	<input type="radio"/> O Op Listeria monocytogenes (25g) PCR (met bevestiging) iQ-Check Listeria mono II Afnor BRD 07/10-04/05
<input type="radio"/> O T melkzuurbacteriën 30°C ISO 15214*	<input type="radio"/> O T gisten + schimmels O <100 AFNOR NF V 08-059*	<input type="radio"/> O Op Listeria species (25g) PCR (met bevestiging) iQ-Check Listeria spp. Afnor BRD 07/13-05/07
<input type="radio"/> O T melkzuurbacteriën 22°C afgeleid van ISO 15214*	<input type="radio"/> O T gisten + schimmels (cm²) AFNOR NF V 08-059*	<input type="radio"/> O T Listeria monocytogenes AFNOR BRD 07/05-09/01*
<input type="radio"/> O T melkzuurbacteriën 30°C (cm²) ISO 15214*	<input type="radio"/> O T gisten O <100 O <10 AFNOR NF V 08-059*	<input type="radio"/> O T Listeria monocytogenes (< 10) AFNOR BRD 07/05-09/01*
<input type="radio"/> O T melkzuurbacteriën 37°C <1 afgeleid van ISO 15214*	<input type="radio"/> O T gisten (cm²) AFNOR NF V 08-059*	<input type="radio"/> O T Listeria species AFNOR BRD 07/05-09/01*
Enterococcen	<input type="radio"/> O T gisten + schimmels O <100 O <10 AFNOR NF V 08-059*	<input type="radio"/> O T Listeria species (<10) AFNOR BRD 07/05-09/01*
<input type="radio"/> O T Enterococcen DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)*	<input type="radio"/> O T gisten + schimmels aw<0,95 O <100 O <10 ISO 21527-2*	<input type="radio"/> O Typering listeria (D)
<input type="radio"/> O T Enterococcen (cm²) DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)*	<input type="radio"/> O T gisten aw<0,95 O <100 O <10 ISO 21527-2*	
<input type="radio"/> O T Enterococcen (< 10) DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)*	<input type="radio"/> O T schimmels aw<0,95 O <100 O <10 ISO 21527-2*	
<input type="radio"/> O T Enterococcen NEN 6817 (zuivel)*	<input type="radio"/> O T gisten + schimmels aw>0,95 O <100 O <10 ISO 21527-1*	
<input type="radio"/> O T Enterococcen (cm²) NEN 6817 (zuivel)*	<input type="radio"/> O T gisten aw>0,95 O <100 O <10 ISO 21527-1*	
<input type="radio"/> O T Enterococcen (< 10) NEN 6817 (zuivel)*	<input type="radio"/> O T schimmels aw>0,95 O <100 O <10 ISO 21527-1*	
Stafylokokken	Bacillus	Karkasbemonstering
<input type="radio"/> O T coag pos Staphylococcus ISO 6888-2*	<input type="radio"/> O T Bacillus cereus 30°C AFNOR BRD 07/26-03/19*	o varken (600 cm²) O Aëroob kiemgetal
<input type="radio"/> O T coag pos Staphylococcus <10 ISO 6888-2*	<input type="radio"/> O T Bacillus cereus 30°C (<10) AFNOR BRD 07/26-03/19*	o rund (1600 cm²) O E. coli
<input type="radio"/> O T coag pos Staphylococcus (cm²) ISO 6888-2*	<input type="radio"/> O T sporen Bacillus cereus AFNOR BRD 07/26-03/19*	o kalf (400 cm²) O Salmonella
<input type="radio"/> O Op enterotoxines Staph. aureus (D) Oxoid methode	<input type="radio"/> O T sporen Bacillus cereus (<10) AFNOR BRD 07/26-03/19*	o geit/schaap (400 cm²)
<input type="radio"/> O T coag pos Staphylococcus (<1)/g ISO 6888-2*	<input type="radio"/> O Op Bacillus cereus enterotoxinen (D) Oxoid methode	
<input type="radio"/> O Op coag-pos. Staphylococci ing ISO 6888-3*		
Campylobacter	Pseudomonas species	Residu-analyse
<input type="radio"/> O Op thermotol. Campylobacter (25g) ISO 10272-1, volledige bevestiging*	<input type="radio"/> O T Pseudomonas species ISO 13720, lange bevestiging*	<input type="radio"/> O Op van residuen van antimicrob. stoffen in vlees (D) Premitest
<input type="radio"/> O Op thermotol. Campylobacter (cm²) ISO 10272-1, volledige bevestiging*	<input type="radio"/> O T Pseudomonas species (cm²) ISO 13720, lange bevestiging*	<input type="radio"/> O I antimicrob. stoffen in zuivel (D) Delvotest
<input type="radio"/> O Op thermotol. Campylobacter in g ISO 10272-1, volledige bevestiging*	<input type="radio"/> O T Pseudomonas species (<10) ISO 13720, lange bevestiging*	
<input type="radio"/> O T thermotol. Campylobacter ISO 10272-2*	<input type="radio"/> O T Pseudomonas aeruginosa AFNOR 04-504	Actieve luchtcontroles
<input type="radio"/> O T thermotol. Campylobacter (<10) ISO 10272-2*	<input type="radio"/> O T Pseudomonas aeruginosa 22°C (<10) AFNOR 04-504	<input type="radio"/> O T aëroob kiemgetal O T gisten en schimmels
		Identificatie kiemen
		<input type="radio"/> O Identificatie van kiemen
		Andere
		<input type="radio"/> O Zuurstof (O ₂) / koolzuur (CO ₂) gasmeting MAP O Pasteurisatiefosfatase in zuivel (D) O Challengetest*: gelieve eerst labo te verwittigen!
		Betekenis afkortingen
		D= Doorstuurttest
		Op= opsporing
		T= telling
		*= onder accreditatie
		De eerstvermelde methode is de geprefereerde methode. Omwille van techniciteit kan hiervan afgeweken worden. Indien u via de tweede vermelde methode wenst te laten analyseren, dient u dit explicet te vermelden.

GELIEVE VOOR DE BACTERIOLOGISCHE ONDERZOEKEN EN DE CHEMISCHE ONDERZOEKEN EEN APART STAAL TE VOORZIEN.