

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

Klant (A):	Factuur aan:
Adres:
.....
Fel.:	BTW nr.:
Copy resultaat aan:	Resultaat aan:
(B):.....	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:

ndien **houdbaarheidstest**, gelieve data van inzetten aan te geven:

gewenste bewaar temperatuur: 0°C 2°C 4°C 7°C kamertemperatuur

ndien **kip**, gelieve aan te duiden wat er bemonsterd moet worden:

enkel huid
 enkel vlees: opp. borstspier diepe borstspier
 huid + vlees

ndien **zuivel**, gelieve aan te duiden:

gepasteuriseerd
 niet-gepasteuriseerd
 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

- O T coliformen 30°C
Afnor 3M 01/2-09/89 C* of ISO 4832*
- O T coliformen 37°C
Afnor 3M 01/2-09/89 C* of AFNOR BRD 07/8-12/04*
- O T coliformen 30°C (<1)
ISO 4832, met extra bevestiging*
- O T coliformen 37°C (<1)
AFNOR BRD 07/8-12/04*
- O T B-gluc pos E. coli
Afnor 3M 01/8-06/01* of AFNOR BRD 07/7-12/04*
- O T B-gluc pos E. coli (cm²)
AFNOR BRD 07/7-12/04*
- O T B-gluc pos E. coli (0,1g)
AFNOR BRD 07/7-12/04*
- O Op B-gluc pos E. coli:
per g of per ... cm²
- O Op E. coli O157:H7 ing
KLassieke plaatmethode
- O T thermotolerante Coliformen PF
Afnor 3M 01/2-09/89 C *
- O T thermotolerante Coliformen
AFNOR SDP 07/01-07/93*
- O T thermotolerante Coliformen (cm²)
AFNOR SDP 07/01-07/93*
- O T thermotolerante Coliformen (<1)
AFNOR SDP 07/01-07/93*

Enterobacteriaceae

- O T Enterobacteriaceae 37°C
Afnor 3M 01/6-09/97* of ISO 21528-2*
- O T Enterobacteriaceae 30°C
Afnor 3M 01/6-09/97* of ISO 21528-2*
- O T Enterobacteriaceae 37°C (cm²)
ISO 21528-2, met bevestiging*
- O T Enterobacteriaceae 37°C (<1)
ISO 21528-2, met bevestiging*
- O Op Enterobacteriaceae ing
ISO 21528-1*
- O Op Enterobact. (Chronobacter) sakazakii ing
ISO 22964*

Melkzuurbacteriën

- O T melkzuurbacteriën 30°C O <10 O <1
ISO 15214*
- O T melkzuurbacteriën 22°C O <10 O <1
afgeleid van ISO 15214*
- O T melkzuurbacteriën 30°C (cm²)
ISO 15214*
- O T melkzuurbacteriën 37°C <1
afgeleid van ISO 15214*

Enterococci

- O T Enterococci
DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)*
- O T Enterococci (cm²)
DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)*
- O T Enterococci (< 10)
DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)*
- O T Enterococci
NEN 6817 (zuivel)*
- O T Enterococci (cm²)
NEN 6817 (zuivel)*
- O T Enterococci (< 10)
NEN 6817 (zuivel)*

Stafylokokken

- O T coag pos Staphylococcus
AFNOR 3M-01/9-04/03 B* of ISO 6888-2*
- O T coag pos Staphylococcus <10
AFNOR 3M-01/9-04/03 B* of ISO 6888-2*
- O T coag pos Staphylococcus (cm²)
ISO 6888-2*
- O Op enterotoxines Staph. aureus (D)
Oxoid methode
- O T coag pos Staphylococcus (<1)/g
ISO 6888-2*
- O Op coag-pos. Staphylococci ing
ISO 6888-3*

Campylobacter

- O Op thermotol. Campylobacter (25g)
ISO 10272-1, volledige bevestiging*
- O Op thermotol. Campylobacter (cm²)
ISO 10272-1, volledige bevestiging*
- O Op thermotol. Campylobacter in g
ISO 10272-1, volledige bevestiging*
- O T thermotol. Campylobacter
ISO 10272-2*
- O T thermotol. Campylobacter (<10)
ISO 10272-2*

Aërobie kiemen

- O T aëroob kiemgetal 30°C
AFNOR 3M 01/1-09/89* of ISO 4833*
- O T aëroob kiemgetal 37°C
Afgeleide AFNOR 3M 01/1-09/89* of Afgeleide ISO 4833*
- O T aëroob kiemgetal 22°C
Afgeleide AFNOR 3M 01/1-09/89* of Afgeleide ISO 4833*
- O T aëroob kiemgetal 30°C (cm²)
Afgeleide van AFNOR 3M 01/1-09/89* of ISO 4833*
- O T aëroob kiemgetal 37°C (cm²)
Afgeleide AFNOR 3M 01/1-09/89* of Afgeleide ISO 4833*
- O T aëroob kiemgetal 22°C (cm²)
Afgeleide AFNOR 3M 01/1-09/89* of Afgeleide ISO 4833*
- O T sporen aërobie bacteriën
Afgeleid van AFNOR 3M 01/1-09/89* of SP-VG M 008*
- O Steriliteitstest (15 dagen 30°C)
ISO 4833*
- O Steriliteitstest (5 dagen 7°C)
ISO 4833*

Anaërobie kiemen

- O T anaëroob kiemgetal 37°C
SP-VG M 005*
- O T sporen van anaërb. kiemen
SP-VG M 007*
- O T sulfietred. anaëroben 37°C
ISO 15213*
- O T sporen sulfietred anaëroben
ISO 15213*
- O T sulfietred. anaëroben 37°C (cm²)
ISO 15213*
- O T Clostridium perfringens 37°C
ISO 7937*
- O T sporen Clostr. perfr. 37°C
ISO 7937*

Gisten en schimmels

- O T gisten + schimmels O <100 O <10
AFNOR 3M 01/13-07/14* of AFNOR NF V 08-059*
- O T gisten + schimmels (cm²)
AFNOR NF V 08-059*
- O T gisten O <100 O <10
AFNOR 3M 01/13-07/14* of AFNOR NF V 08-059*
- O T gisten (cm²)
AFNOR NF V 08-059*
- O T schimmels O <100 O <10
AFNOR 3M 01/13-07/14* of AFNOR NF V 08-059*
- O T schimmels (cm²)
AFNOR NF V 08-059*
- O T gisten + schimmels aw<0,95 O <100 O <10
ISO 21527-2*
- O T gisten aw<0,95 O <100 O <10
ISO 21527-2*
- O T schimmels aw<0,95 O <100 O <10
ISO 21527-2*
- O T gisten + schimmels aw>0,95 O <100 O <10
ISO 21527-1*
- O T gisten aw>0,95 O <100 O <10
ISO 21527-1*
- O T schimmels aw>0,95 O <100 O <10
ISO 21527-1*

Bacillus

- O T Bacillus cereus 30°C
ISO 7932, zonder bevestiging*
- O T Bacillus cereus 30°C (<10)
ISO 7932, zonder bevestiging*
- O T sporen Bacillus cereus
ISO 7932, zonder bevestiging
- O T sporen Bacillus cereus (<10)
ISO 7932, zonder bevestiging
- O Op Bacillus cereus enterotoxinen (D)
Oxoid methode

Pseudomonas species

- O T Pseudomonas species
ISO 13720, lange bevestiging*
- O T Pseudomonas species (cm²)
ISO 13720, lange bevestiging*
- O T Pseudomonas species (<10)
ISO 13720, lange bevestiging*
- O T Pseudomonas aeruginosa
AFNOR 04-504
- O T Pseudomonas aeruginosa 22°C (<10)
AFNOR 04-504

Salmonella spp

- O Op Salmonella spp (25g)
Afnor BRD 07/11-12/05* of ISO 6579*
- O Op Salmonella spp opg
Afnor BRD 07/11-12/05* of ISO 6579*
- O Op Salmonella spp (25g), met typering
Afnor BRD 07/11-12/05* of ISO 6579*
- O Op Salmonella opg + typering
Afnor BRD 07/11-12/05*
- O Op Salmonella spp (cm²)
ISO 6579 annex D* of ISO 6579*
- O Op Salmonella spp (25g) + typering VEEVOEDER
ISO 6579*
- O Op Salmonella spp (25 g) PCR screening
Afgeleid van AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
- O Op Salmonella spp op ... g PCR screening
Afgeleid van AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
- O Op Salmonella spp (25 g) PCR (met bevestiging)
AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
- O Op Salmonella spp op ... g PCR (met bevestiging)
AFNOR BRD-07/6 - 07/04*
- O T Salmonella spp

Listeria

- O Op List. monocytogenes in g
AFNOR SDP 07/04-09/98*
- O Op List. monocytogenes (25g)
AFNOR SDP 07/04-09/98*
- O Op List. monocytogenes (cm²)
AFNOR SDP 07/04-09/98*
- O Op List. species (25g)
AFNOR SDP 07/04-09/98*
- O bevestiging List. monocytogenes
O Op List. species (cm²)
AFNOR SDP 07/04-09/98*
- O Op List. species; perg
AFNOR SDP 07/04-09/98*
- O Op Listeria monocytogenes (25g)
PCR (met bevestiging)
iQ-Check Listeria mono II Afnor BRD 07/10-04/05
- O Op Listeria species (25g)
PCR (met bevestiging)
iQ-Check Listeria spp. Afnor BRD 07/13-05/07
- O T Listeria monocytogenes
AFNOR BRD 07/05-09/01*
- O T Listeria monocytogenes (< 10)
AFNOR BRD 07/05-09/01*
- O T Listeria species
AFNOR BRD 07/05-09/01*
- O T Listeria species (<10)
AFNOR BRD 07/05-09/01*
- O Typering listeria (D)

Karkasbemonstering

- o varken (600 cm²) O Aëroob kiemgetal
- o rund (1600 cm²) O E. coli
- o kalf (400 cm²) O Salmonella
- o geit/schaap (400 cm²)

Residu-analyse

- O Op van residuen van antimicrob. stoffen in vlees
(D) Premitest
- O antimicrob. stoffen in zuivel
(D) Delvotest

Actieve luchtcontroles

- O T aëroob kiemgetal
- O T gisten en schimmels

Identificatie kiemen

- O Identificatie van kiemen

Andere

- O Zuurstof (O₂) / koolzuur (CO₂) gasmeting MAP
- O Pasteurisatiefosfatase in zuivel (D)
- O Challengegetest*: gelieve eerst labo te verwittigen!

Betekenis afkortingen

- D= Doorstuurttest
- Op= opsparing
- 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 expliciet te vermelden.

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