

**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:  0°C  2°C  4°C  7°C  kamertemperatuur

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

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

Indien **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 (cm<sup>2</sup>)  
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 ... cm<sup>2</sup>
- O Op E. coli O157:H7 in .....g  
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 (cm<sup>2</sup>)  
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 (cm<sup>2</sup>)  
ISO 21528-2, met bevestiging\*
- O T Enterobacteriaceae 37°C (<1)  
ISO 21528-2, met bevestiging\*
- O Op Enterobacteriaceae in .....g  
ISO 21528-1\*
- O Op Enterobact. (Chronobacter) sakazakii in .....g  
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 (cm<sup>2</sup>)  
ISO 15214\*
- O T melkzuurbacteriën 37°C <1  
afgeleid van ISO 15214\*

## Enterococci

- O T Enterococci  
DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)\*
- O T Enterococci (cm<sup>2</sup>)  
DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)\*
- O T Enterococci (< 10)  
DIN 10106 (vlees en vleesbereidingen)\*
- O T Enterococci  
NEN 6817 (zuivel)\*
- O T Enterococci (cm<sup>2</sup>)  
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 (cm<sup>2</sup>)  
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 in .....g  
ISO 6888-3\*

## Campylobacter

- O Op thermotol. Campylobacter (25g)  
ISO 10272-1, volledige bevestiging\*
- O Op thermotol. Campylobacter (cm<sup>2</sup>)  
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 (cm<sup>2</sup>)  
Afgeleid van AFNOR 3M 01/1-09/89\* of ISO 4833\*
- O T aëroob kiemgetal 37°C (cm<sup>2</sup>)  
Afgeleide AFNOR 3M 01/1-09/89\* of Afgeleide ISO 4833\*
- O T aëroob kiemgetal 22°C (cm<sup>2</sup>)  
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 anaë. 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 (cm<sup>2</sup>)  
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 (cm<sup>2</sup>)  
AFNOR NF V 08-059\*
- O T gisten O <100 O <10  
3M - Nordval n°16\* of AFNOR NF V 08-059\*
- O T gisten (cm<sup>2</sup>)  
AFNOR NF V 08-059\*
- O T schimmels O <100 O <10  
3M - Nordval n°16\* of AFNOR NF V 08-059\*
- O T schimmels (cm<sup>2</sup>)  
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 (cm<sup>2</sup>)  
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 op .....g  
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 op .....g + typering  
Afnor BRD 07/11-12/05\*
- O Op Salmonella spp (cm<sup>2</sup>)  
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 (cm<sup>2</sup>)  
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 (cm<sup>2</sup>)  
AFNOR SDP 07/04-09/98\*
- O Op List. species: per .....g  
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 cm<sup>2</sup>) O Aëroob kiemgetal
- o rund (1600 cm<sup>2</sup>) O E. coli
- o kalf (400 cm<sup>2</sup>) O Salmonella
- o geit/schaap (400 cm<sup>2</sup>)

## 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 (O<sub>2</sub>) / koolzuur (CO<sub>2</sub>) gasmeting MAP
- O Pasteurisatiefosfatase in zuivel (D)
- O Challengegetst\*: gelieve eerst labo te verwittigen!

## Betekenis afkortingen

D= Doorstuurtest

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 expliciet te vermelden.

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

Versie: 8 - november 2019 EF.594b