

 Institut Pasteur d'Algérie Laboratoire bactériologie des aliments et des eaux	Formulaire d'enregistrement	F SBAE 14112/02
	Fiche de(s) prélèvement(s) pour analyses Bactériologiques des Aliments	Page : 1 / 2

Ce formulaire est rattaché à la procédure de gestion des échantillons P SBAE 7312.

1. IDENTIFICATION DU CLIENT (Cadre réservé au client)

Nom de la société :

Nom et téléphone de la personne à contacter :

Adresse :

Téléphone / Fax :

E-mail :

Nom et téléphone du livreur (*mentionner N/A si non applicable*):

2. RENSEIGNEMENT SUR LE PRODUIT RECEPTIONNE (Cadre réservé au Service)

Nature du produit :

Date et heure de prélèvement du produit à la salle de réception :

Nom du préleveur :

Identification et enregistrement du produit :

Code usine	N° de lot	Température mesurée (C°)	N° prélèvements	Désignation du produit	Conditionnement	Poids/ Volume/Quantités
			(1)		S C R Autre :	
			(2)		S C R Autre :	
			(3)		S C R Autre :	
			(4)		S C R Autre :	
			(5)		S C R Autre :	

Légende : S : Surgelé / C : Congelé / R : Réfrigéré / Autre : autre type de conditionnement exemple : sous vide, conserve ou semi-conserve
 Mentionner N/A (Non Applicable) sur les cases non-remplies.

3. CODE PRODUIT	(1) :	(2) :	(3) :	(4) :	(5) :
------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

4. MOTIFS DE L'ANALYSE (Cadre réservé au Service)

Demandeur d'analyses officielles :N° de la demande :

Autocontrôle : Contrôle de routine Contrôle suite à une anomalie :

Toxi-infection alimentaire de collectivité (TIAC).....

Autres :

5. DATE, SIGNATURE ET CACHET DU CLIENT

6. RENSEIGNEMENT SUR LE PRODUIT AVANT LA PRISE D'ESSAI (Cadre réservé au Laboratoire)

Date et heure de réception à la salle de la prise d'essai :

Température mesurée à l'arrivée des prélèvements :

Observation sur l'état général du produit :

Nom et signature de l'opérateur :

Date et signature du Chef du Service