

<b>CLIENTE</b>	<b>CENTRO/EMPRESA</b>
Domicilio	
Email	Tif

TIPO DE MUESTRA			
<b>AGUA</b>	<input type="checkbox"/> Consumo	<input type="checkbox"/> Piscina	<input type="checkbox"/> ACS <input type="checkbox"/> AFCH <input type="checkbox"/> TORRE
Origen	.....	.....	.....
<b>ALIMENTO</b>	<input type="checkbox"/> Elaborado	<input type="checkbox"/> No elaborado	<input type="checkbox"/> Conserva
Origen	.....	.....	.....
<b>SUPERFICIE</b>	<input type="checkbox"/> Contacto con alimentos	<input type="checkbox"/> Manipulación	<input type="checkbox"/> Canales
Origen	.....	.....	.....
<b>AIRE</b>	<input type="checkbox"/> Almacenamiento Tª regulada	<input type="checkbox"/> Sala Limpia	<input type="checkbox"/> Quirófano
Origen	.....	.....	.....

<b>TIPO DE ENVASE</b>	<input type="checkbox"/> Bote estéril <input type="checkbox"/> Esponja <input type="checkbox"/> Calza <input type="checkbox"/> Toallita <input type="checkbox"/> Placa Rodac <input type="checkbox"/> Hisopos <input type="checkbox"/> Plástico no estéril <input type="checkbox"/> Otros:
-----------------------	---

<b>Fecha toma de muestra</b>		<b>Responsable de la toma de muestras</b>
<b>Fecha de envío</b>		
<b>Observaciones del remitente</b>		

AGUA	ALIMENTOS	SUPERFICIES
<input type="checkbox"/> <b>Potabilidad RD 140/2003</b> <input type="checkbox"/> <b>Físico/químico:</b> Cloro, Amonio, Conductividad, pH, Turbidez <input type="checkbox"/> <b>Microbiológico:</b> Coliformes Totales, Escherichia coli, Clostridium Perfringens (esporas), Enterococos	<input type="checkbox"/> <b>Microbiológico Seguridad alimentaria:</b> Escherichia coli, Salmonella spp., Listeria spp.  <input type="checkbox"/> <b>Aerobios Mesófilos</b>	<input type="checkbox"/> <b>Superficies mecánicas:</b> <input type="checkbox"/> Escherichia coli, <input type="checkbox"/> Salmonella spp., <input type="checkbox"/> Listeria spp.  <input type="checkbox"/> <b>Superficie manipulación:</b> <input type="checkbox"/> Aerobios Mesófilos, <input type="checkbox"/> Enterobacterias
<input type="checkbox"/> <b>Microbiológico + Salmonella</b>	<input type="checkbox"/> <b>Enterobacterias</b> <input type="checkbox"/> <b>Coliformes totales</b>	<input type="checkbox"/> <b>Superficies transporte:</b> <input type="checkbox"/> Escherichia coli, <input type="checkbox"/> Salmonella spp.,
<input type="checkbox"/> <b>Salmonella spp. en agua</b>	<input type="checkbox"/> <b>Escherichia coli</b>	<input type="checkbox"/> <b>Superficie de canales</b> <input type="checkbox"/> Salmonella n:1 <input type="checkbox"/> Salmonella n:5 <input type="checkbox"/> Listeria spp. n:1 <input type="checkbox"/> Listeria spp. n: 5
<input type="checkbox"/> <b>Completo granjas avícola</b>	<input type="checkbox"/> <b>Salmonella spp.</b>	<input type="checkbox"/> <b>Manipulador alimentos:</b> <input type="checkbox"/> Stafilococcus aureus
<input type="checkbox"/> <b>Legionella</b> <input type="checkbox"/> <b>Físico/químico:</b> Fe, Turbidez, Conductividad, Cl, pH <input type="checkbox"/> <b>Cultivo</b> (recuento identificación)	<input type="checkbox"/> <b>Clostridium perfringens</b>  <input type="checkbox"/> <b>Stafilococcus aureus</b>	<input type="checkbox"/> <b>Otras:</b>
<input type="checkbox"/> <b>Piscinas</b> <input type="checkbox"/> <b>Físico/químico:</b> pH, Turbidez, Conductividad, Oxidabilidad, Nitratos, Alcalinidad, Amoniaco, Aluminio, Hierro, Cobre <input type="checkbox"/> <b>Microbiológico:</b> Escherichia coli. Pseudomonas aeruginosa <input type="checkbox"/> <b>Legionella</b> : cultivo (solo en cubiertas)	<input type="checkbox"/> <b>Listeria spp</b> <input type="checkbox"/> Recuento <input type="checkbox"/> Detección <input type="checkbox"/> <b>Vitelo :</b> <input type="checkbox"/> Escherichia coli, <input type="checkbox"/> Salmonella spp., <input type="checkbox"/> Enterococos <input type="checkbox"/> <b>Canal :</b> <input type="checkbox"/> Escherichia coli, <input type="checkbox"/> Salmonella spp., <input type="checkbox"/> Enterococos	<input type="checkbox"/> <b>Otras:</b>
<input type="checkbox"/> <b>Vertidos:</b> pH, Conductividad, DBO5, DQO, Solidos totales susp.  <input type="checkbox"/> <b>Completo RD 140/2003</b> (consultar)	<input type="checkbox"/> <b>Otras:</b>	<b>AIRE</b> <input type="checkbox"/> <b>Aerobios totales</b>  <input type="checkbox"/> <b>Hongos / levaduras</b> <input type="checkbox"/> <b>Identificación</b>  <input type="checkbox"/> <b>Otras:</b>

<b>Fecha de recepción</b>		<b>Fecha de inicio análisis</b>	
<b>Condiciones de la muestra</b>	<input type="checkbox"/> Refrigerada <input type="checkbox"/> Tª ambiente <input type="checkbox"/> Mal estado <input type="checkbox"/> Contaminada		
<b>Persona que recibe la muestra</b>			

<b>Observaciones en la recepción</b>
--------------------------------------

ALBELAB LABORATORIO S.L. CIF. - B-10425544 Pza. Juan de Loaisa nº 2. 10600 Plasencia (Cáceres) CF. - B-10425544 Tlf. - 927 42 63 40 email: - albelab@albelab.net Reg. Merc. Cáceres T.883 F.63 Hoja CC12452  
 Laboratorio certificado ISO 9001:2008 con nº 3709. Laboratorio autorizado para análisis de agua, microbiología alimentaria, materiales en contacto con los alimentos, microbiología ambiental y calidad de aire interior por la Junta de Extremadura con nº de registro 10/001. Laboratorio autorizado para la realización de autocontroles en los programas de vigilancia y control de Salmonelosis animales por la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía del Gobierno de Extremadura con nº de registro 10-LAS-001.