



# SOLICITUD DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

GOBIERNO DE EXTREMADURA  
CONSEJERÍA DE SALUD Y POLÍTICA SOCIAL  
LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE BADAJOZ

A RELLENAR POR EL LABORATORIO

DIRECCIÓN DE SALUD  
Laboratorio de Salud Pública.  
HIC. Avda Elvas, s/n  
Telf.: 924.218100/ Fax: 924.257183

Nº DE REGISTRO:  
FECHA/ HORA LLEGADA AL LSPBA:  
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:  
 Refrigerado  No refrigerado  Congelado (hielo)

## 1. CLIENTE PETICIONARIO:

Nombre:..... Dirección:.....  
Tfno:..... Fax:..... Correo electrónico:.....  
Inspector:  Veterinario  Farmacéutico  Consumo  Otro.....  
ZBS..... Dirección de Salud (Área): .....

## 2. DATOS DE LA MUESTRA

### 2.1. NATURALEZA DE LA MUESTRA:

2.1.1. Tipo de muestra:.....

Para determinaciones microbiológicas señalar:  Alimento .....  Superficie .....  Esponja abrasiva.....

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Comida Preparada                         | <input type="checkbox"/> Quesos. Tipo.....                      | <input type="checkbox"/> Alimentación especial..... |
| <input type="checkbox"/> Canal Ave                                | <input type="checkbox"/> Pescado. Especie.....                  | <input type="checkbox"/> Especies.....              |
| <input type="checkbox"/> Carne Picada. Especie.....               | <input type="checkbox"/> Crustáceos y moluscos.....             | <input type="checkbox"/> Frutas y hortalizas.....   |
| <input type="checkbox"/> Preparado de Carne fresca                | <input type="checkbox"/> Músculo porcino. Región anatómica..... | <input type="checkbox"/> Otros.....                 |
| <input type="checkbox"/> Canal. Especie.....                      | <input type="checkbox"/> Músculo jabalí. Región anatómica.....  |   |
| <input type="checkbox"/> Producto cármico crudo curado. Tipo..... |   |   |

2.1.2. Datos de envasado (si procede). Marca Comercial..... Lote..... Caducidad:.....

### 2.2. PROCEDENCIA DE LA MUESTRA

ORIGEN:  Establecimiento Minorista  Establecimiento Mayorista  Matadero  Comedor Colectivo  Otro.....

IDENTIFICACIÓN O RAZÓN SOCIAL.....

DIRECCIÓN: ..... LOCALIDAD: .....

### 2.3. TIPO DE MUESTRA:

- A petición del facultativo  Indicativo n=1  n=5  
 Reglamentario: Ejemplares que se envían al LSP – BA:  Inicial  Dirimente  
 A petición del propietario/responsable o gestor.

NÚMERO DE ACTA: ..... NÚMERO PRECINTO/COLOR..... NÚMERO ENVASES: ..... FECHA RECOGIDA... ..

## 3. PARÁMETROS SOLICITADOS:

- Perfil analítico establecido en Programa de Control en vigor. INDICAR PROGRAMA:.....  
 Analítica dirigida por peticionario (SEÑALAR PARÁMETRO(S) DE INTERÉS) Indicar Motivo.....

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Salmonella  | <input type="checkbox"/> Recuento enterobacteriaceas  |
| <input type="checkbox"/> Listeria Monocytógenas: <input type="checkbox"/> Presencia <input type="checkbox"/> Recuento            | <input type="checkbox"/> Recuento enterobacterias lactosa ⊕ (coliformes)                                |
| <input type="checkbox"/> Estafilococos coagulasa positivos: <input type="checkbox"/> Presencia <input type="checkbox"/> Recuento | <input type="checkbox"/> Recuento de colonias aerobias  |
| <input type="checkbox"/> Recuento Clostridium Sulfito Reductores   | <input type="checkbox"/> E. Coli : <input type="checkbox"/> Presencia <input type="checkbox"/> Recuento |
| <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens: <input type="checkbox"/> Presencia <input type="checkbox"/> Recuento           | <input type="checkbox"/> Recuento mohos y levaduras   |

### ZOONOSIS ALIMENTARIAS (PARASITOS)

- Anisakis spp  Trichinella spp

### INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES

Toxinas fúngicas:  Aflatoxinas B1  Ocratoxina A  Zearalenona  Fumonisina  Otras.....

Metales pesados:  Plomo  Cadmio  Mercurio  Estaño

Otros:  Nitratos  Nitritos  Alergenos :  
 Residuos antimicrobianos  Sulfitos  Sorbico y Benzoico  Otros.....

### PLAGUICIDAS

Grasas y POA  Organoclorados  Piretroides  P.O.Vegetal  Plaguicidas  Otros.....

### OTRAS DETERMINACIONES:

Firma del solicitante

.....de..... de 20....

EL CLIENTE CONOCE Y ACEPTA LA CARTERA DE SERVICIOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	METODO DE ENSAYO
Salmonella	PNT/LSPBA/AMA/002
Listeria Monocytógenas: Presencia	PNT/LSPBA/AMA/006
Listeria Monocytógenas: Recuento	PNT/LSPBA/AMA/005
Estafilococos coagulasa ⊕: Presencia	PNT/LSPBA/AMA/004
Estafilococos coagulasa ⊕: Recuento	PNT/LSPBA/AMA/004
Recuento Clostridium Sulfito Reductores	PNT/LSPBA/AMA/011
Clostridium perfringens: Presencia	PNT/LSPBA/AMA/012
Clostridium perfringens: Recuento	PNT/LSPBA/AMA/012
Recuento enterobacteriaceas	PNT/LSPBA/AMA/013
Recuento enterobacterias lactosa ⊕ (coliformes)	PNT/LSPBA/AMA/009
Recuento de colonias aerobias	PNT/LSPBA/AMA/007
E. Coli glucuronidasa ⊕: Presencia	PNT/LSPBA/AMA/008
E. Coli glucuronidasa ⊕: Recuento	PNT/LSPBA/AMA/008
Recuento mohos y levaduras	PNT/LSPBA/AMA/010
Recuento de mohos y levaduras en superficie	PNT/LSPBA/AMA/015
Recuento de colonias aerobias en superficie de canales	PNT/LSPBA/AMA/016
Recuento de enterobacterias en superficie de canales	PNT/LSPBA/AMA/014
Recuento de aerobios en superficie	PNT/LSPBA/AMA/015
Recuento de enterobacterias en superficie	PNT/LSPBA/AMA/015
Investigación de salmonella en superficie de canales	PNT/LSPBA/AMA/017
Detección de triquina en carne	PNT/LSPBA/AMA/020
Detección de anisakis en pescado	PNT/LSPBA/AMA/021
Cribado de residuos antimicrobianos	PNT/LSPBA/MAG/014

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	METODO DE ENSAYO
Plaguicidas organoclorados	Cromatografía GC/μMECD-MS
Piretroides	Cromatografía GC/μECD-MS
Plaguicidas en productos de origen vegetal	Cromatografía LC-MS-MS
Toxinas fúngicas	ELISA
Nitratos y Nitritos	HPLC
Alergenos	ELISA
Sorbico y Benzoico	HPLC
Sulfitos	Espectrofotometría ultravioleta.
Metales pesados	AAS