

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 21/02/2018

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000077091
N° Echantillon : 18-3230

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Quenelle sauce crème**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 06/02/2018 10:45:00

Date de fabrication : 06/02/2018

Lieu de prélèvement : Ligne de distribution

Reçu au plateau technique le : 07/02/18

Température de l'échantillon : 71,0 °C

Analyse commencée le : 07/02/18

Observations : Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (Critères selon Référentiel Restauration mis à jour le 19/09/2011)**

| Paramètres analysés | Méthodes | Résultats | Unités | Critères d'autocontrôles (m) | Interprétations |
|---------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|------------|------------------------------|------------------|
| Flore mésophile | NF EN ISO 4833-1 | 5000(Ne) | UFC / g | 1000000 | Satisfaisant |
| Flore lactique | NF ISO 15214 | <100 | UFC / g | Pour information | Pour information |
| Rapport flore mésophile / flore lactique | Calcul | Non applicable | sans unité | <100 | (1) |
| Escherichia coli à B-glucuronidase positive | NF ISO 16649-2 | <10 | UFC / g | 10 | Satisfaisant |
| Staphylocoques à coagulase positive à 37°C | NF EN ISO 6888-2 | <10 | UFC / g | 100 | Satisfaisant |
| Bacillus cereus | NF EN ISO 16140 BKR 23/06-02/10 | <10 | UFC / g | 500 | Satisfaisant |
| Salmonella | BKR 23/07 - 10/11 | Absence | / 25 g | Absence | Satisfaisant |

UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. □ : Paramètres sous traités (E) : la fidélité du résultat d'analyse est inférieure à celle de la situation normale. (Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. (Inc) : la méthode d'analyse utilisée est celle indiquée, par ensemencement de l'inoculum en inclusion. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre.

(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur au critère indiqué, alors les résultats de la flore mésophile sont considérés comme étant satisfaisants, compte tenu de la flore lactique.

CONCLUSION (*) :

Qualité Bactériologique Satisfaisante

(*) : en fonction des paramètres analysés

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

François DUBOURNAIS
Directeur Général



Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

1/1

En Région Rhône-Alpes En Région Languedoc - Roussillon En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur

N°Azur 0 810 810 206

N° de TVA intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

PRIX APPEL LOCAL

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 21/02/2018

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000077091
N° Echantillon : 18-3231

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Salade composée non ensaucée (tomate, jambon, croûtons)**

Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire

Prélevé par BOURRET Cédric, le 06/02/2018 10:45:00

Date de préparation : 06/02/2018

Lieu de prélèvement : Chambre froide

Reçu au plateau technique le : 07/02/18

Température de l'échantillon : 7,1 °C

Analyse commencée le : 07/02/18

Observations : Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (Critères selon Référentiel Restauration mis à jour le 19/09/2011)**

| Paramètres analysés | Méthodes | Résultats | Unités | Critères d'autocontrôles (m) | Interprétations |
|---------------------------------------------|-------------------|-----------------------|------------|------------------------------|------------------|
| Flore mésophile | NF EN ISO 4833-1 | 210000 | UFC / g | 10000000 | Satisfaisant |
| Flore lactique | NF ISO 15214 | 72000 | UFC / g | Pour information | Pour information |
| Rapport flore mésophile / flore lactique | Calcul | Non applicable | sans unité | <100 | (1) |
| Escherichia coli à B-glucuronidase positive | NF ISO 16649-2 | <10 | UFC / g | 100 | Satisfaisant |
| Staphylocoques à coagulase positive à 37°C | NF EN ISO 6888-2 | <10 | UFC / g | 100 | Satisfaisant |
| Salmonella | BKR 23/07 - 10/11 | Absence | / 25 g | Absence | Satisfaisant |
| Listeria monocytogenes à 37°C | BKR 23/2-11/02 | Absence | / 25 g | Absence | Satisfaisant |

UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. □ : Paramètres sous traités (f) : la fidélité du résultat d'analyse est inférieure à celle de la situation normale. (Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. (inc) : la méthode d'analyse utilisée est celle indiquée, par ensemencement de l'inoculum en inclusion. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre.

(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur au critère indiqué, alors les résultats de la flore mésophile sont considérés comme étant satisfaisants, compte tenu de la flore lactique.

CONCLUSION (*) :

Qualité Bactériologique Satisfaisante

(*) : en fonction des paramètres analysés

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).

La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

François DUBOURNAIS
Directeur Général



Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

1/1

En Région Rhône-Alpes En Région Languedoc - Roussillon En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur

N°Azur 0 810 810 206

N° de TVA intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

PRIX APPEL LOCAL

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 21/02/2018

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000077091
N° Echantillon : 18-3232

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Compote pomme poire bio**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 06/02/2018 10:45:00

Date de fabrication : 05/02/2018

Lieu de prélèvement : Chambre froide

Reçu au plateau technique le : 07/02/18

Température de l'échantillon : 2,2 °C

Analyse commencée le : 07/02/18

Observations : Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (Critères selon Référentiel Restauration mis à jour le 19/09/2011)**

| Paramètres analysés | Méthodes | Résultats | Unités | Critères d'autocontrôles (m) | Interprétations |
|---------------------------------------------|------------------|-----------|---------|------------------------------|-----------------|
| Flore mésophile | NF EN ISO 4833-1 | <1000 | UFC / g | 1000000 | Satisfaisant |
| Escherichia coli à B-glucuronidase positive | NF ISO 16649-2 | <10 | UFC / g | 10 | Satisfaisant |
| Staphylocoques à coagulase positive à 37°C | NF EN ISO 6888-2 | <10 | UFC / g | 100 | Satisfaisant |

UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. □ : Paramètres sous traités (E) : la fidélité du résultat d'analyse est inférieure à celle de la situation normale. (Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. (inc) : la méthode d'analyse utilisée est celle indiquée, par ensemencement de l'inoculum en inclusion. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre.

(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur au critère indiqué, alors les résultats de la flore mésophile sont considérés comme étant satisfaisants, compte tenu de la flore lactique.

CONCLUSION (*) :

Qualité Bactériologique Satisfaisante

(*) : en fonction des paramètres analysés

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

François DUBOURNAIS
Directeur Général



Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

En Région
Rhône-Alpes

En Région
Languedoc - Roussillon

En Région Provence
Alpes - Côte - d'Azur

N°Azur 0 810 810 206

N° de TVA intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017

PRIX APPEL LOCAL

S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 21/02/2018 12:45

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651

N° Dossier : 000077091

N° Echantillon : 18-2377

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Bac gastronomique**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

Lieu de prélèvement : **Cuisine de l'établissement**

Prélevé par BOURRET Cédric, le 06/02/2018 10:45:00

Observations :

Analyse commencée le : 07/02/2018

Date de lecture le : 09/02/2018

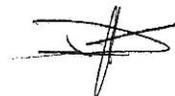
Type d'analyses : **Autocontrôle de surface**

| Paramètres analysés | Méthodes | Résultats | Unités | Valeurs usuelles |
|-----------------------------------|---------------------------------|-----------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Germes totaux sur lame de surface | Contrôle de surface par contact | 0 | UFC / 10 cm ² | 1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant |
| Coliformes totaux | Contrôle de surface par contact | 0 | UFC / 10 cm ² | 2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : non satisfaisant |

CONCLUSION :

La définition et/ou l'application des protocoles de Nettoyage - Désinfection est satisfaisante dans les conditions observées.

François DUBOURNAIS
Directeur Général



*Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.*

Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

1/1

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 21/02/2018 12:45

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000077091
N° Echantillon : 18-2378

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Plateau de service**
Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté
Lieu de prélèvement : **Réfectoire de l'établissement**
Prélevé par BOURRET Cédric, le 06/02/2018 10:45:00
Observations :

Analyse commencée le : 07/02/2018

Date de lecture le : 09/02/2018

Type d'analyses : **Autocontrôle de surface**

| Paramètres analysés | Méthodes | Résultats | Unités | Valeurs usuelles |
|-----------------------------------|---------------------------------|-----------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Germes totaux sur lame de surface | Contrôle de surface par contact | 0 | UFC / 10 cm ² | 1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant |
| Coliformes totaux | Contrôle de surface par contact | 0 | UFC / 10 cm ² | 2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : non satisfaisant |

CONCLUSION :

La définition et/ou l'application des protocoles de Nettoyage - Désinfection est satisfaisante dans les conditions observées.

François DUBOURNAIS
Directeur Général



*Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.*

Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

1/1