

**RAPPORT D'ANALYSES**

Villeneuve de Berg, le 11/10/2018

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000083725  
N° Echantillon : 18-29588

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Salade 3 fromages**

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 24/09/2018 10:35:00

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 24/09/2018

Lieu de prélèvement : Chambre froide

Température de l'échantillon : 6,0 °C

Observations :

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

Reçu au plateau technique le : 25/09/18

Analyse commencée le : 25/09/18

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (critères inspirés du référentiel Restauration - version 19/09/2011)**

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères (m)	Interprétations
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
Salmonella	BKR 23/07 - 10/11	Absence	/ 25 g	Absence	Satisfaisant
Listeria monocytogenes à 37°C	BKR 23/05-12/07	<10	UFC / g	DGAL/MUS/N2009-8188	Satisfaisant

DGAL/MUS/N2009-8188 : Note de service de la Direction Générale de l'Alimentation MUS/N2009-8188 relative à la gestion des alertes d'origine alimentaire du 07 juillet 2009.

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. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre. MEL : analyses réalisées sur mélange des individus

(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**

(\*) : pour les 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



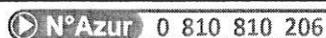
Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

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

PRIX APPEL LOCAL

**RAPPORT D'ANALYSES**

Villeneuve de Berg, le 11/10/2018

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000083725  
N° Echantillon : 18-29590

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Rôti de porc au thym cuit**  
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire  
Prélevé par BOURRET Cédric, le 24/09/2018 10:35:00

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 24/09/2018

Lieu de prélèvement : Four

Température de l'échantillon : 71,0 °C

Observations :

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

Reçu au plateau technique le : 25/09/18

Analyse commencée le : 25/09/18

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (critères inspirés du référentiel Restauration - version 19/09/2011)**

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères (m)	Interprétations
Flore mésophile	NF EN ISO 4833-1	<1000	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Flore lactique	NF ISO 15214	<100	UFC / g	Pour information	Pour information
Rapport flore mésophile / flore lactique	Calcul	<b>Non applicable</b>	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
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	<10	UFC / g	30	Satisfaisant

DGAL/MUS/N2009-8188 : Note de service de la Direction Générale de l'Alimentation MUS/N2009-8188 relative à la gestion des alertes d'origine alimentaire du 07 juillet 2009.

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. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre. MEL : analyses réalisées sur mélange des individus

(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**

(\*) : pour les 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 11/10/2018

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000083725  
N° Echantillon : 18-29589

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Oeuf entier pasteurisé**

Etat de la denrée : En bouteille

Prélevé par LE CLIENT, le 24/09/2018 10:35:00

(Echantillonnage réalisé par le client)

Fournisseur : **BRAKE**

N° Lot : **204808220366**

DLC-DLUO : **30/09/2018**

Date de livraison : 17/09/2018

Lieu de prélèvement : Chambre froide affichant 3,0°C

Reçu au plateau technique le : 25/09/18

Analyse commencée le : 25/09/18

Observations :

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

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (critères inspirés du référentiel Restauration - version 19/09/2011)**

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères (m)	Interprétations
Flore mésophile	NF EN ISO 4833-1	>3000000	UFC / g	1000000	Non Satisfaisant
Flore lactique	NF ISO 15214	<100	UFC / g	Pour information	Pour information
Rapport flore mésophile / flore lactique	Calcul	>30000	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
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	<10	UFC / g	30	Satisfaisant

DGAL/MUS/N2009-8188 : Note de service de la Direction Générale de l'Alimentation MUS/N2009-8188 relative à la gestion des alertes d'origine alimentaire du 07 juillet 2009.  
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. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre. MEL : analyses réalisées sur mélange des individus

(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 Non Satisfaisante**

(\*) : pour les 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  
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

PRIX APPEL LOCAL

**RAPPORT D'ANALYSES**

Villeneuve de Berg, le 11/10/2018

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000083725  
N° Echantillon : 18-29393

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Surface contrôlée : **Vitrine réfrigérée à entrées**

Etat de la surface : Nettoyé (enzymatic)

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 24/09/2018 10:35:00

Début d'examen : 25/09/2018

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	<b>24</b>	UFC / 10 cm <sup>2</sup>	1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant
Coliformes totaux	Contrôle de surface par contact	<b>0</b>	UFC / 10 cm <sup>2</sup>	2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : Non satisfaisant

UFC : Unité formant colonie

**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 11/10/2018

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000083725  
N° Echantillon : 18-29394

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Surface contrôlée : **Sortie du tunnel de lavage**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

Lieu de prélèvement : **Laverie**

Prélevé par BOURRET Cédric, le 24/09/2018 10:35:00

Début d'examen : 25/09/2018

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	<b>38</b>	UFC / 10 cm <sup>2</sup>	1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant
Coliformes totaux	Contrôle de surface par contact	<b>0</b>	UFC / 10 cm <sup>2</sup>	2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : Non satisfaisant

UFC : Unité formant colonie

**CONCLUSION**

**La définition et/ou l'application des protocoles de Nettoyage - Désinfection est à revoir.**

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