

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 16/09/2019

Demandeur : n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000093719
N° Echantillon : 19-29971

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Boeuf à l'espagnole**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 03/09/2019 09:05:00
selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 03/09/2019

Lieu de prélèvement : Sauteuse

Température de l'échantillon : 89,0 °C

Observations :

Produit en cours de cuisson

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

Reçu au plateau technique le : 03/09/19

Analyse commencée le : 04/09/19

Type d'analyses : Autocontrôle alimentaire (critères d'hygiène des procédés selon le référentiel Restauration incluant Salmonella en tant que critère de sécurité du règlement CE 2073/2005 modifié, et Listeria monocytogenes selon spécifications clients)

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères (m)	Interprétations
Micro-organismes aérobies à 30°C	* XP V 08-034	<200	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214, méthode spirale	<200	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
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. (N) : seule la dernière dilution est dénombrable
(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur ou égal 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

La déclaration de conformité (conclusion) est rendue pour les paramètres analysés et interprétables, et ne tient pas compte de l'incertitude sur les résultats (disponible sur demande).

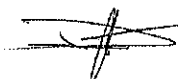
* : seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai.

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.

François DUBOURNAIS
Directeur Général



cofrac



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 Langue-d'oc - Roussillon En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur

0 810 810 206

N° de TVA Intracommunautaire : FR 47419321580
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 16/09/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000093719
N° Echantillon : 19-29972

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Moins Examen Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Carottes et céleri rapés, oeuf**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 03/09/2019 09:05:00
selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 03/09/2019

Lieu de prélèvement : Chambre froide

Température de l'échantillon : 3,0 °C

Observations :

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

Reçu au plateau technique le : 03/09/19

Analyse commencée le : 04/09/19

Type d'analyses : *Autocontrôle alimentaire (critères d'hygiène des procédés selon le référentiel Restauration incluant Salmonella en tant que critère de sécurité du règlement CE 2073/2005 modifié, et Listeria monocytogenes selon spécifications clients)*

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères (m)	Interprétations
Micro-organismes aérobies à 30°C	* NF EN ISO 4833-1	<10000	UFC / g	10000000	Satisfaisant
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214	<1000	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
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	<10	UFC / g	30	Satisfaisant
Salmonella	BKR 23/07 - 10/11	Non détecté	/ 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 (2) : 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. (N) : seule la dernière dilution est dénombrable
(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur ou égal 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

La déclaration de conformité (conclusion) est rendue pour les paramètres analysés et interprétables, et ne tient pas compte de l'incertitude sur les résultats (disponible sur demande).

* : seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai.

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.

François DUBOURNAIS
Directeur Général

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 16/09/2019

Demandeur (n° client)
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651

N° Dossier : 000093719

N° Echantillon : 19-29973

LYCEE JEAN PUY

Rue Jean Puy

42300 ROANNE

Motif Expérimental : Autocontrôle

Nature de la denrée : **Mousse au chocolat**

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 03/09/2019 09:05:00

selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 02/09/2019

Lieu de prélèvement : Chambre froide

Température de l'échantillon : 3,0 °C

Observations :

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

Reçu au plateau technique le : 03/09/19

Analyse commencée le : 04/09/19

Type d'analyses : *Autocontrôle alimentaire (critères d'hygiène des procédés selon le référentiel Restauration Incluant Salmonella en tant que critère de sécurité du règlement CE 2073/2005 modifié, et Listeria monocytogenes selon spécifications clients)*

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères (m)	Interprétations
Micro-organismes aérobies à 30°C	* NF EN ISO 4833-1	<4000	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	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

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 (C) : 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. (N) : seule la dernière dilution est dénombrable
(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur ou égal 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

La déclaration de conformité (conclusion) est rendue pour les paramètres analysés et interprétables, et ne tient pas compte de l'incertitude sur les résultats (disponible sur demande).

* : seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai.

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.

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 12/09/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000093719
N° Echantillon : 19-26598

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Mail Examen / Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Gastronomie**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 03/09/2019 09:05:00

Début d'examen : 03/09/2019

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	0	UFC / 10 cm²	1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant
Coliformes totaux	Contrôle de surface par contact	0	UFC / 10 cm²	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.

Véronique LAMBERT
Responsable Qualité



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 12/09/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651

N° Dossier : 000093719

N° Echantillon : 19-26599

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Assiette à entrée**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 03/09/2019 09:05:00

Début d'examen : 03/09/2019

Observations :

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

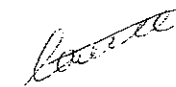
Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	10	UFC / 10 cm ²	1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant
Coliformes totaux	Contrôle de surface par contact	1	UFC / 10 cm ²	2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : Non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

UFC : Unité formant colonie

CONCLUSION

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

Véronique LAMBERT
Responsable Qualité



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