

**RAPPORT D'ANALYSES**

Villeneuve de Berg, le 03/02/2020

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000097718  
N° Echantillon : 20-1894

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Rôti de veau cult**  
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire  
Prélevé par BOURRET Cédric , le 20/01/2020 09:40:00  
*selon méthode interne PRO11*

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 17/01/2020

Lieu de prélèvement : Chambre froide

Température de l'échantillon : 6,8 °C

Observations :

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

Reçu au plateau technique le : 20/01/20

Analyse commencée le : 21/01/20

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	<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. (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.

Caroline CHALLAN  
Responsable Technique  
Adjointe

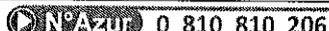


**cofrac**



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



PRIX APPEL LOCAL

N° de TVA Intracommunautaire : FR 47419921580  
N° Siret 419 921 590 00017  
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

**RAPPORT D'ANALYSES**

Villeneuve de Berg, le 03/02/2020

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000097718  
N° Echantillon : 20-1895

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Salade d'endives ( fromage / jambon / tomate / crouton)**

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

Prélevé par BOURRET Cédric , le 20/01/2020 09:40:00  
selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 20/01/2020

Lieu de prélèvement : Chambre froide affichant 4,0°C

Reçu au plateau technique le : 20/01/20

Analyse commencée le : 21/01/20

Observations :

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

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
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	<10	UFC / g	30	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	<10	UFC / g	100	Satisfaisant
Escherichia coli à B-glucuronidase positive	* NF ISO 16649-2	<10	UFC / g	100	Satisfaisant
Salmonella	BKR 23/07 - 10/11	<b>Non détecté</b>	/ 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. (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.

Caroline CHAILLAN  
Responsable Technique  
Adjointe



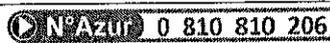
Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

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



N° de TVA Intracommunautaire : FR 47419921580  
N° Siret 419 921 500 00017  
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

PRIX APPEL LOCAL

**RAPPORT D'ANALYSES**

Villeneuve de Berg, le 03/02/2020

Demandeur / n° client  
 LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
 N° Dossier : 000097718  
 N° Echantillon : 20-1896

LYCEE JEAN PUY  
 Rue Jean Puy  
 42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Macédoine**  
 Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire  
 Prélevé par BOURRET Cédric , le 20/01/2020 09:40:00  
 selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 20/01/2020

Lieu de prélèvement : Plan de travail

Température de l'échantillon : 1,7 °C

Observations :

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

Reçu au plateau technique le : 20/01/20

Analyse commencée le : 21/01/20

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	<b>5000 (Ne)</b>	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214	<b>2500</b>	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	<b>&lt;10</b>	UFC / g	10	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	<b>&lt;10</b>	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. α : Paramètres sous traités (ε) : 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.

Caroline CHAILLAN  
 Responsable Technique  
 Adjointe

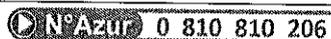


**cofrac**



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



PRIX APPEL LOCAL

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

**RAPPORT D'ANALYSES**

Villeneuve de Berg, le 27/01/2020

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651

N° Dossier : 000097718

N° Echantillon : 20-343

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Surface contrôlée : **Cuve petit batteur**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 20/01/2020 09:40:00

Début d'examen : 20/01/2020

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	0	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	0	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.**

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 27/01/2020

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651

N° Dossier : 000097718

N° Echantillon : 20-344

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Surface contrôlée : **Lame robot coupe**

Etat de la surface : **Nettoyé / Désinfecté**

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 20/01/2020 09:40:00

Début d'examen : 20/01/2020

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germe totaux	Contrôle de surface par contact	0	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	0	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.**

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