

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 02/12/2020

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000106596
N° Echantillon : 20-52343

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Salade de riz , petits pois, champignons frais**

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

Prélevé par BOURRET Cédric , le 26/11/2020 09:55:00
selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date d'ouverture du conditionnement : 26/11/2020

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

Reçu au plateau technique le : 26/11/2020

Analyse commencée le : 27/11/2020

Observations :

Date de fabrication et de conditionnement sous-vide : 20/11/2020

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
Micro-organismes aérobies à 30°C	* NF EN ISO 4833-1	30000	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214	15000	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
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



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

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 02/12/2020

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000106596
N° Echantillon : 20-52344

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Blanquette de veau**

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

Prélevé par BOURRET Cédric , le 26/11/2020 09:55:00
selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 24/11/2020

Lieu de prélèvement : Etuve affichant 80°C

Reçu au plateau technique le : 26/11/20

Analyse commencée le : 27/11/20

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
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.

Caroline CHAILLAN
Responsable Technique



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

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 02/12/2020

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000106596
N° Echantillon : 20-52345

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Salade composé**

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

Prélevé par BOURRET Cédric , le 26/11/2020 09:55:00
selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 26/11/2020

Lieu de prélèvement : Vitrine réfrigérée affichant 3,5°C

Reçu au plateau technique le : 26/11/20

Analyse commencée le : 27/11/20

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
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
Bacillus cereus	BKR 23/06-02/10	<10	UFC / g	500	Satisfaisant
Salmonella	BKR 23/07 - 10/11	Non détecté	/ 25 g	Absence	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



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

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 02/12/2020

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651N° Client : 2651
N° Dossier : 000106596
N° Echantillon : 20-46653LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Table**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 26/11/2020 09:55:00

Début d'examen : 26/11/2020

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	1	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

UFC : Unité formant colonie

CONCLUSION

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

Caroline CHAILLAN
Responsable Technique

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 02/12/2020

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000106596
N° Echantillon : 20-46654

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Étagère vitrine à fromage**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 26/11/2020 09:55:00

Début d'examen : 26/11/2020

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	1	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

UFC : Unité formant colonie

CONCLUSION

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

Caroline CHAILLAN
Responsable Technique



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