

## RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 11/01/2021

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000107720  
N° Echantillon : 21-502

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Boeuf à la provençale**

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

Prélevé par BOURRET Cédric , le 04/01/2021 09:15:00  
*selon méthode interne PRO11*

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 04/01/2021

Lieu de prélèvement : Sauteuse

Température de l'échantillon : 92,2 °C

Observations :

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

Reçu au plateau technique le : 04/01/21

Analyse commencée le : 05/01/21

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.

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 11/01/2021

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000107720  
N° Echantillon : 21-503

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Endive crue**

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

Prélevé par BOURRET Cédric , le 04/01/2021 09:15:00  
selon méthode interne PRO11

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 04/01/2021

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

Reçu au plateau technique le : 04/01/21

Analyse commencée le : 05/01/21

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
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214	<1000000	UFC / g	10000000	Satisfaisant
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

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 11/01/2021

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000107720  
N° Echantillon : 21-504

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Nature de la denrée : **Salade verte sans sauce**  
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire  
Prélevé par BOURRET Cédric , le 04/01/2021 09:15:00  
*selon méthode interne PRO11*

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 04/01/2021

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

Reçu au plateau technique le : 04/01/21

Analyse commencée le : 05/01/21

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	* NF EN ISO 4833-1	<b>2000000</b>	UFC / g	50000000	Satisfaisant
Escherichia coli à B-glucuronidase positive	* NF ISO 16649-2	<b>&lt;10</b>	UFC / g	100	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	<b>&lt;10</b>	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	<b>&lt;10</b>	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 11/01/2021

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000107720  
N° Echantillon : 20-58639

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Surface contrôlée : **Plan de travail préparation fromage/dessert**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 04/01/2021 09:15:00

Début d'examen : 04/01/2021

Observations :

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

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	<b>3</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 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 11/01/2021

Demandeur / n° client  
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651  
N° Dossier : 000107720  
N° Echantillon : 20-58640

LYCEE JEAN PUY  
Rue Jean Puy  
42300 ROANNE

**Motif Examen : Auto-contrôle**

Surface contrôlée : **Couteau**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

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

Prélevé par BOURRET Cédric, le 04/01/2021 09:15:00

Début d'examen : 04/01/2021

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 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