



DE1331

Rapport d'analyse N° 240529021238 - 01

Client	
Nom	: CANTINE DE JARNAGES MAIRIE ALSH
Commune	: 23140 JARNAGES
Site	:

CANTINE DE JARNAGES

MAIRIE ALSH

23140 JARNAGES

Motif de l'examen : Auto-contrôle HA

Copie à :
TERANA CREUSE T23

Date d'édition : 03/06/24


Prélèvements					
DATE DE PRÉLÈVEMENT	: 28/05/24	DATE DE RÉCEPTION	: 28/05/24	DATE DE DÉBUT D'ANALYSE	: 28/05/24
NB D'ÉCHANTILLONS	: 3	PRÉLEVEUR	: LHUISSIER CHLOE	(Selon méthode PQ19)	

Contrôle de surface (Lame de contact selon NF EN ISO 18593)

Échantillon	N°	Local	Zone prélevée	Dénombrement		Conclusion surfaces
				Microorganismes aérobies à 30°C (Selon fiche technique fournisseur) (NC)	Enterobacteries (Selon fiche technique fournisseur) (NC)	
			Unité :	/lame	/lame	
2714	1	Cuisine	Intérieur paroi frigo	<1	<1	Satisfaisant
2715	2	Cantine	Table	24	5	Non satisfaisant
2716	3	Cuisine	Intérieur paroi lave-vaisselle	15	1	Non satisfaisant

Paramètre	Critères surfaces en contact direct avec l'aliment		Critères autres surfaces	
	Microorganismes aérobies à 30°C	< 10	Satisfaisant	< 25
	Entre 10 et 19	A surveiller	Entre 25 et 49	A surveiller
	≥ 20	Non satisfaisant	≥ 50	Non satisfaisant
Entérobactéries	≥ 1	Non satisfaisant	≥ 1	Non satisfaisant

La responsable technique



Sabrina RODIER

Ce rapport d'analyses ne peut être reproduit partiellement. Il ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse.

Les données dont les en-têtes sont en italique sont fournies par le client ou la personne qu'il a désignée pour réaliser le prélèvement. Le laboratoire ne peut être tenu responsable de ces informations pouvant impacter la validité des résultats.

Les résultats sont rendus sans tenir compte de l'incertitude associée.

DE1331

Rapport d'analyse N° 240529021238-02

Client	
Nom	: CANTINE DE JARNAGES
	MAIRIE ALSH
Commune	: 23140 JARNAGES
Site	:

CANTINE DE JARNAGES

MAIRIE ALSH

23140 JARNAGES

Motif de l'examen : Auto-contrôle HA

Copie à :
TERANA CREUSE T23

Prélèvement			
DATE DE PRÉLÈVEMENT	: 28/05/24	DATE DE RÉCEPTION	: 28/05/24
		DATE DE DÉBUT D'ANALYSE	: 28/05/24
Type de produit	: Pâtisserie	État	: Cuit
Produit	: Compote pommes, vanille	Date d'édition	: 03/06/24
Fabricant	: -		
Lieu de prélèvement	: Cuisine	Prélevé par	: LHUISSIER CHLOE (selon méthode PQ19)
Date de préparation	: 28/05/2024	Échantillon	: 2717
D.L.C. / DLUO	: -	Remarques	: -
Conditionnement	: Pot Stérile	Numéro de lot	: -

Pâtisserie crue ou cuite

Critères	Résultats	Méthodes	Limites
Critères de sécurité			
✓ Recherche de Salmonelle (/25 g)	Non Détecté	Vidas easy salmonelle BIO12/16-09/05	Non Détecté
✓ Dénombrement de Listeria monocytogenes (/g)	<100	compass listeria agar BKR23/05 -12/07	100
Critères d'hygiène des procédés			
✓ Flore totale (/g)	<1000	TEMPO BIO 12/35-05/13	300000
✓ Escherichia Coli β glucuronidase positive (/g)	<10	TEMPO BIO 12/13-02/05	10
✓ Staphylocoques à coagulase positive à 37 °C (/g)	<10	TEMPO BIO 12/28-04/10	100

Critères paquet hygiène et saisine AFSSA N°2007-SA-0174

ne = nombre estimé / n' : Seule la dernière dilution a été prise en compte pour le résultat / Tous résultats rendus <4.10x UFC/g, signifient que le micro-organisme est présent, mais avec moins de 4.10x UFC/g.

Déclaration de conformité : La déclaration de conformité d'un échantillon s'appuie sur des critères d'hygiène et des critères de sécurité.

Pour chaque échantillon, lorsque le résultat d'un germe est précédé de :

- X : l'échantillon est de qualité bactériologique non satisfaisante

- aucune annotation : l'échantillon est de qualité bactériologique satisfaisante pour chacun de ces critères.

ESSAIS

L'accréditation du Cofrac atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, repérés par la marque V.


Ce rapport ne peut être reproduit partiellement. Il ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse.

Les données dont les en-têtes sont en italique sont fournies par le client ou la personne qu'il a désignée pour réaliser le prélèvement. Le laboratoire ne peut être tenu responsable de ces informations pouvant impacter la validité des résultats.

Les résultats sont rendus sans tenir compte de l'incertitude associée.

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation si tous les paramètres sur lesquels elle s'appuie sont rendus sous accréditation.

La responsable technique



Sabrina RODIER