

**RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE**

Date de réception : 22/03/2022

Date de validation : 30/03/2022

Demandeur \* : COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE - MAIRIE

Origine \* : COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE - MAIRIE

Facturation à \* : COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE - MAIRIE

Préleveur : VILLENEUVE Johan

HA COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE -  
MAIRIE  
PLACE DU 8 MAI  
84510 CAUMONT SUR DURANCE

Copie \* :

N° DOSSIER : 220321 002906 01

N° Echantillon : 105483 / 9060101

N° Client : 10812

Imprimé le : 30/03/2022

**IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON**

Site\* : ECOLE MATERNELLE P KERGOMARD

Produit analysé \* : Cassolette de poisson avec pomme de terre

Date fabrication \* : 21/03/2022

Etat à la réception : Frais

Lieu de prélèvement \* : Cuisine

Date de prélèvement \* : 22/03/2022 11:49

Zone de prélèvement \* : Réfrigérateur

Prélèvement/collecte : Collecte

Collecte : non couvert par l'accréditation








DLC \* : 22/03/2022

**RAPPORT D'ESSAI**

Type d'analyse : Plat cuisiné, sauce avec amidon et produits carnés ou produits de la pêche

Texte de référence : Critères interprofessionnels Restauration du 19/09/11

Date d'analyse : 22/03/2022

PARAMETRES	UNITES	CRITERES	RESULTATS
 <b>Microorganismes 30°C</b> <i>Méthode : NF EN ISO 4833-1 (octobre 2013)</i>	UFC/g	1000000	<b>5 500 000</b>
 <b>Escherichia coli</b> <i>Méthode : TEMPO EC Bio 12/13 - 02/05</i>	UFC/g	10	<10
 <b>Staphylocoques coagulase + (37°C)</b> <i>Méthode : TEMPO STA Bio 12/28 - 04/10</i>	UFC/g	100	<100
 <b>Clostridium perfringens</b> <i>Méthode : NF EN ISO 7937 (février 2005)</i>	UFC/g	30	<10
 <b>Bacillus cereus présomptifs (30°C)</b> <i>Méthode : TEMPO BC 2014 LR47 Microval</i>	UFC/g	500	<100
 <b>Recherche de Salmonella spp.</b> <i>Méthode : SALMA One Day - BIO 12/41-03/17</i>	/25g	Non détecté	Non détecté
 <b>Bactéries lactiques mésophiles</b> <i>Méthode : NF ISO 15214 (septembre 1998)</i>	UFC/g		820 000
<b>Ratio Microorganismes 30°C/Bactéries lactiques</b> <i>Méthode : Méthode interne</i>		100	6.71

(ec) = en cours d'analyse N/A = non analysé Prés = Présence NE = nombre estimé N\* = nombre obtenu à partir de la dernière dilution

**Conclusion :**

Le Chef du Bureau Hygiène Alimentaire


**N. FERNANDEZ**

La stabilisation à une température inférieure à -15°C peut entraîner une modification de la flore.

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

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

Les indications identifiées par \* sont communiquées par le client. Le laboratoire décline toute responsabilité en cas d'impact sur les résultats dû à des informations erronées ou incomplètes.

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole . L'absence de ce symbole à proximité immédiate de l'intitulé de la prestation indique que celle-ci n'est pas couverte par l'accréditation.

La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. Cette dernière peut être demandée au laboratoire si nécessaire.

La déclaration de conformité est établie à partir des résultats obtenus pour les paramètres associés à un critère.

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation si tous les paramètres concernés sont réalisés sous accréditation. Les prélèvements ne sont pas couverts par l'accréditation.

Les avis et interprétations ne sont couverts par l'accréditation que si toutes les prestations auxquelles ils se rapportent le sont également.



**RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE**

Date de réception : 22/03/2022  
Date de validation : 30/03/2022

Demandeur \* : COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE - MAIRIE  
Origine \* : COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE - MAIRIE  
Facturation à \* : COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE - MAIRIE  
Préleveur : VILLENEUVE Johan

HA COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE -  
MAIRIE  
PLACE DU 8 MAI  
84510 CAUMONT SUR DURANCE

Copie \* :

N° DOSSIER : 220321 002906 01  
N° Echantillon : 105483 / 9060101  
N° Client : 10812

Imprimé le : 30/03/2022

**IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON**

Site\* : ECOLE MATERNELLE P KERGOMARD  
Produit analysé \* : Cassolette de poisson avec pomme de terre

Etat à la réception : Frais  
Lieu de prélèvement \* : Cuisine  
Zone de prélèvement \* : Réfrigérateur

Date fabrication \* : 21/03/2022  
Date de prélèvement \* : 22/03/2022 11:49  
Prélèvement/collecte : Collecte  
*Collecte : non couvert par l'accréditation*  
DLC \* : 22/03/2022

**RAPPORT D'ESSAI**

Type d'analyse : Plat cuisiné, sauce avec amidon et produits carnés ou produits de la pêche

Texte de référence : Critères interprofessionnels Restauration du 19/09/11 Date d'analyse : 22/03/2022

**PARAMETRES**

**UNITES**

**CRITERES**

**RESULTATS**

Résultat satisfaisant, compte tenu de la flore lactique.

Remarque : Nouvelle analyse le 24/3 de l'échantillon à partir de la portion réfrigérée pour le paramètre dénombrement des Microorganismes 30°C et des Bactéries lactiques.

Le Chef du Bureau Hygiène Alimentaire  
**N. FERNANDEZ**




La stabilisation à une température inférieure à -15°C peut entraîner une modification de la flore.

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

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

Les indications identifiées par \* sont communiquées par le client. Le laboratoire décline toute responsabilité en cas d'impact sur les résultats dû à des informations erronées ou incomplètes.

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole . L'absence de ce symbole à proximité immédiate de l'intitulé de la prestation indique que celle-ci n'est pas couverte par l'accréditation.

La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. Cette dernière peut être demandée au laboratoire si nécessaire.

La déclaration de conformité est établie à partir des résultats obtenus pour les paramètres associés à un critère.

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation si tous les paramètres concernés sont réalisés sous accréditation. Les prélèvements ne sont pas couverts par l'accréditation.

Les avis et interprétations ne sont couverts par l'accréditation que si toutes les prestations auxquelles ils se rapportent le sont également.