

RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de réception : 22/02/2022
Date de validation : 02/03/2022

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 : 220113 000435 02
N° Echantillon : 100844 / 4350201
N° Client : 10812

Imprimé le : 02/03/2022

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Site* : ECOLE F. PERRIN
Produit analysé * : Brandade de poisson
Date fabrication * : 21/02/2022
Etat à la réception : Frais
Lieu de prélèvement * : Cuisine
Date de prélèvement * : 22/02/2022 12:00
Zone de prélèvement * : Réfrigérateur
Prélèvement/collecte : Collecte
Collecte : non couvert par l'accréditation
DLC * : 22/02/2022

RAPPORT D'ESSAI

Type d'analyse : Plat cuisiné, sauce avec produits carnés ou produits de la pêche sans amidon
Texte de référence : Critères interprofessionnels Restauration du 19/09/11
Date d'analyse : 22/02/2022

PARAMETRES	UNITES	CRITERES	RESULTATS
 Microorganismes 30°C Méthode : TEMPO AC Bio 12/35 - 05/13	UFC/g	1000000	1 000
 Escherichia coli Méthode : TEMPO EC Bio 12/13 - 02/05	UFC/g	10	<10
 Staphylocoques coagulase + (37°C) Méthode : TEMPO STA Bio 12/28 - 04/10	UFC/g	100	<100
 Clostridium perfringens Méthode : NF EN ISO 7937 (février 2005)	UFC/g	30	<10
 Recherche de Salmonella spp. Méthode : SALMA One Day - BIO 12/41-03/17	/25g	Non détecté	Non détecté

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

Conclusion :

Résultat satisfaisant pour les paramètres analysés

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 1 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.