

RAPPORT D'ANALYSES

Ets MAIRIE DE LA ROCHETTE

55 Rue Rosa Bonheur
 77000 LA ROCHETTE

Saint Jean-de-Luz , le jeudi 06/08/2015

Dénomination de l'échantillon :

Colin aux petits légumes

Prélèvement effectué par :

Raphaële MORIN - LABHYA

Date de prélèvement	31/07/2015 à 11:00	Lieu du prélèvement	Cuisine
Réceptionné au laboratoire	03/08/2015	Date de fabrication	30/07/2015
Date début analyse	03/08/2015	Température à cœur (°C)	58.0
Numéro de visite	1974	Température à réception (°C)	3.0
		D.L.C.	02/08/2015

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE (m)	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Paramètres Hygiène des procédés = Valeur indicative de contamination				Si non satisfaisant ---> Actions correctives en production		
@ Flore totale aérobie mésophile	NF EN ISO 4833-1	60 000	/ g	1000000	X	
@ Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	<10	/ g	10	X	
@ Staphylocoque coagulase positive	V 08-057-1	<100	/ g	100	X	
@ Anaérobies sulfite réducteurs	NFV 08 061(boîtes)	<10	/ g	30	X	
Bacillus cereus	BKR 23/06-02/10	<100	/ g	500	X	
Paramètres Sécurité = Acceptabilité du produit				Si non satisfaisant ---> Impropre à la consommation Rappel Retrait		
Salmonella mobiles	MSRV (ISO 6579)	Absence	/ 25g	0	X	
@ Listeria monocytogenes Recherche	BKR23/2-11/02	Absence	/ 25g	0	X	

Critères (m) : Guide restauration 24/08/09

Paramètres	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Hygiène des procédés	✓	
Sécurité (ce 2073)*	✓	

* Paramètre Listeria monocytogenes réalisé à la demande du client

Validé électroniquement par :
 Cathy GAFFORY, Responsable Technique

RAPPORT D'ANALYSES

Ets MAIRIE DE LA ROCHETTE

55 Rue Rosa Bonheur
 77000 LA ROCHETTE

Saint Jean-de-Luz , le jeudi 06/08/2015

Dénomination de l'échantillon :

Prélèvement effectué par :

Haricots beurre

Raphaële MORIN - LABHYA

Date de prélèvement	31/07/2015 à 11:00	Lieu du prélèvement	Cuisine
Réceptionné au laboratoire	03/08/2015	Date de fabrication	30/07/2015
Date début analyse	03/08/2015	Température à cœur (°C)	56.0
Numéro de visite	1974	Température à réception (°C)	3.0
		D.L.C.	03/08/2015

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE (m)	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Paramètres Hygiène des procédés = Valeur indicative de contamination				Si non satisfaisant ---> Actions correctives en production		
@ Flore totale aérobie mésophile	NF EN ISO 4833-1	42 000	/ g	1000000	X	
@ Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	<10	/ g	10	X	
@ Staphylocoque coagulase positive	V 08-057-1	<100	/ g	100	X	
Bacillus cereus	BKR 23/06-02/10	<100	/ g	500	X	
Paramètres Sécurité = Acceptabilité du produit				Si non satisfaisant ---> Impropre à la consommation Rappel Retrait		
Salmonella mobiles	MSRV (ISO 6579)	Absence	/ 25g	0	X	
@ Listeria monocytogenes Recherche	BKR23/2-11/02	Absence	/ 25g	0	X	

Critères (m) : Guide restauration 24/08/09

Paramètres	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Hygiène des procédés	✓	
Sécurité (ce 2073)*	✓	

* Paramètre Listeria monocytogenes réalisé à la demande du client

Validé électroniquement par :
 Cathy GAFFORY, Responsable Technique

RAPPORT D'ANALYSES

Ets MAIRIE DE LA ROCHETTE

55 Rue Rosa Bonheur
 77000 LA ROCHETTE

Saint Jean-de-Luz , le jeudi 06/08/2015

Dénomination de l'échantillon :

Prélèvement effectué par :

Emmental

Raphaële MORIN - LABHYA

Date de prélèvement	31/07/2015 à 11:00	Lieu du prélèvement	Cuisine
Réceptionné au laboratoire	03/08/2015	Température à cœur (°C)	9.0
Date début analyse	03/08/2015	Température à réception (°C)	3.0
Numéro de visite	1974	Date d'ouverture	31/07/2015
		D.L.C.	22/08/2015

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE (m)	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Paramètres Hygiène des procédés = Valeur indicative de contamination				Si non satisfaisant ---> Actions correctives en production		
@ Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	<10	/ g	100	X	
@ Staphylocoque coagulase positive	V 08-057-1	<100	/ g	100	X	
Salmonella mobiles	MSRV (ISO 6579)	Absence	/ 25g	0	X	
Paramètres Sécurité = Acceptabilité du produit				Si non satisfaisant ---> Impropre à la consommation Rappel Retrait		
@ Listeria monocytogenes Recherche	BKR23/2-11/02	Absence	/ 25g	0	X	

Critères (m) : Guide restauration 24/08/09

Paramètres	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Hygiène des procédés	✓	
Sécurité (ce 2073)*	✓	

* Paramètre Listeria monocytogenes réalisé à la demande du client

Validé électroniquement par :
 Cathy GAFFORY, Responsable Technique

RAPPORT D'ANALYSES

Contrôle de surfaces

Ets MAIRIE DE LA ROCHETTE

55 Rue Rosa Bonheur
77000 LA ROCHETTE

Saint Jean-de-Luz , le jeudi 06/08/2015

Dénomination de l'échantillon :

Prélèvement effectué par :

Prélèvement de surface : bac gastronomique

Raphaële MORIN - LABHYA

Date de prélèvement	31/07/2015 à 11:00	Lieu du prélèvement	Cuisine
Réceptionné au laboratoire	03/08/2015	Condition de prélèvement	Après nettoyage
Date début analyse	03/08/2015	Technique	Lame
Numéro de visite	1974		

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE (m)	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Paramètres microbiologiques						
Flore totale aérobie mésophile	NF ISO 18593	0	/cm2	10	X	
Coliformes présumés	NF ISO 18593	0	/cm2	0	X	

Critères (m) : Recommandations Cahier des charges

	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Conclusion	✓	

* Paramètre *Listeria monocytogenes* réalisé à la demande du client

Validé électroniquement par :
Cathy GAFFORY, Responsable Technique

RAPPORT D'ANALYSES

Contrôle de surfaces

Ets MAIRIE DE LA ROCHETTE

55 Rue Rosa Bonheur
77000 LA ROCHETTE

Saint Jean-de-Luz , le jeudi 06/08/2015

Dénomination de l'échantillon :

Prélèvement effectué par :

Prélèvement de surface : panière à pains

Raphaële MORIN - LABHYA

Date de prélèvement	31/07/2015 à 11:00	Lieu du prélèvement	Cuisine
Réceptionné au laboratoire	03/08/2015	Condition de prélèvement	Après nettoyage
Date début analyse	03/08/2015	Technique	Lame
Numéro de visite	1974		

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE (m)	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Paramètres microbiologiques						
Flore totale aérobie mésophile	NF ISO 18593	0	/cm2	10	X	
Coliformes présumés	NF ISO 18593	0	/cm2	0	X	

Critères (m) : Recommandations Cahier des charges

	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Conclusion	✓	

* Paramètre *Listeria monocytogenes* réalisé à la demande du client

Validé électroniquement par :
Cathy GAFFORY, Responsable Technique

Les résultats ne se rapportent qu'au produit soumis à l'analyse.

La déclaration de conformité/non conformité pour chaque paramètre est couverte par l'accréditation lorsque ce paramètre est accrédité. Cette déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude (disponible sur demande). La conclusion du rapport d'essai est couverte par l'accréditation si tous les paramètres sont accrédités. Ne : Nombre estimé
L'accréditation COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seules analyses couvertes par l'accréditation, identifiées par le symbole (@).
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Résultats validés électroniquement conformément au référentiel ISO CEI 17025.

RAPPORT D'ANALYSES

Contrôle de surfaces

Ets MAIRIE DE LA ROCHETTE

55 Rue Rosa Bonheur
77000 LA ROCHETTE

Saint Jean-de-Luz , le jeudi 06/08/2015

Dénomination de l'échantillon :

Prélèvement effectué par :

Prélèvement de surface : cuillère de service

Raphaële MORIN - LABHYA

Date de prélèvement	31/07/2015 à 11:00	Lieu du prélèvement	Cuisine - tiroir materiel
Réceptionné au laboratoire	03/08/2015	Condition de prélèvement	Après nettoyage
Date début analyse	03/08/2015	Technique	Lame
Numéro de visite	1974		

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE (m)	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Paramètres microbiologiques						
Flore totale aérobie mésophile	NF ISO 18593	0	/cm2	10	X	
Coliformes présumés	NF ISO 18593	0	/cm2	0	X	

Critères (m) : Recommandations Cahier des charges

	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Conclusion	✓	

* Paramètre Listeria monocytogenes réalisé à la demande du client

Validé électroniquement par :
Cathy GAFFORY, Responsable Technique