

RAPPORT D'ESSAI N° HA1900419-v1

Adresse de prélèvement :

COLLEGE HENRI DHEURLE
9 Rue Pierre de Coubertin
BP 102
33260 LA TESTE

Destinataire

COLLEGE COLLEGE HENRI DHEURLE -p
9 Rue Pierre de Coubertin
BP 102
33260 LA TESTE
FRANCE

Identification du prélèvement n°1

**CAROTTES RAPEES AIL CIBOULETTE SALADE VINAIGRETTE
SECTEUR CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS**

<i>Sous-traités au :</i>	<i>Date fabrication :</i>	31/01/2019	<i>Fournisseur :</i>	FAB MAISON
<i>Heure de Prélèvement :</i>	<i>DLC :</i>	31/01/2019	<i>Conditionnement :</i>	PETITE ASSIETTE
<i>Date de prélèvement :</i>	<i>Température</i>	6 °C	<i>COMMENTAIRES :</i>	
<i>Date de réception :</i>	<i>prélèvement :</i>			
<i>Température réception :</i>	<i>Congelé par labo le :</i>	31/01/2019		
<i>Préleveur :</i>				
<i>Date début analyse :</i>	<i>Date d'édition :</i>	07/02/2019		

Code produit : CIRC09F Préparation composée avec crudités majoritaires

Recherches effectuées	Sous-traitant	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Prélèvement		ISO/TS 17728 Méth. Int. PR59-11-I-113 @	Prélèvement réalisé		
Ratio Flore mésophile aérobie à 30°C/bactéries lactiques mésophile à 30°C		Calcul	<100		100
Recherche de Salmonella		BIO 12/32-10/11 @	Absence	/ 25g	ABSENCE
TEMPO Dénombrement de la Flore Lactique		TEMPO LAB	<10 000	UFC/g	
TEMPO Dénombrement de la Flore mésophile aérobie revivifiable à 30°C		BIO 12/35-05/13 @	57 000	UFC/g	10 000 000
TEMPO Dénombrement des Escherichia coli à 37°C		BIO 12/13-02/05 @	<10	UFC/g	100
TEMPO Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive à 37°C		BIO 12/28-04/10 @	<100	UFC/g	100

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

La congélation peut entraîner une modification de la flore.

Commentaires :

Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes contractuelles en vigueur sans prise en compte des incertitudes de mesures.

SATISFAISANT



Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les résultats et la déclaration de conformité ne tiennent pas compte des incertitudes de mesure. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Microbiologie : <4 signifie présence 1,2 ou 3 colonies dans la quantité étudiée. Entre 4 et 9 colonies, le résultat de dénombrement est fourni en tant qu'estimation. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N' précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution. La déclaration de conformité portant sur des analyses toutes réalisées sous couvert de l'accréditation fait partie intégrante du rapport et est couverte par l'accréditation.

Marie-Andrée REBELLER
Responsable technique Hygiène
alimentaire



Rapport d'essai n° HA1900419-v1 - Date d'édition : 07/02/2019

RAPPORT D'ESSAI N° HA1900419-v1

Adresse de prélèvement :

COLLEGE HENRI DHEURLE
9 Rue Pierre de Coubertin
BP 102
33260 LA TESTE

Destinataire

COLLEGE COLLEGE HENRI DHEURLE -p
9 Rue Pierre de Coubertin
BP 102
33260 LA TESTE
FRANCE

Identification du prélèvement n°2

JAMBON BLANC

SECTEUR CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS

<i>Sous-traités au :</i>	<i>Date fabrication :</i>	31/01/2019	<i>Fournisseur :</i>	FAB MAISON
<i>Heure de Prélèvement :</i>	<i>DLC :</i>	31/01/2019	<i>Conditionnement :</i>	PETITE ASSIETTE
<i>Date de prélèvement :</i>	<i>Température</i>	7 °C	<i>COMMENTAIRES :</i>	
<i>Date de réception :</i>	<i>prélèvement :</i>			
<i>Température réception :</i>	<i>Congelé par labo le :</i>	31/01/2019		
<i>Préleveur :</i>				
<i>Date début analyse :</i>	<i>Date d'édition :</i>	07/02/2019		

Code produit : CIRC02 Charcuterie cuite

Recherches effectuées	Sous-traitant	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Prélèvement		ISO/TS 17728 Méth. Int. PR59-11-I-113 @	Prélèvement réalisé		
Dénombrement des Clostridium perfringens à 37°C		NF EN ISO 7937 @	<10	CFU/g	30
Dénombrement des Listeria monocytogenes		AES 10/05-09/06 @	<10	CFU/g	100
Ratio Flore mésophile aérobie à 30°C/bactéries lactiques mésophile à 30°C		Calcul	<100		100
Recherche de Salmonella		BIO 12/32-10/11 @	Absence	/ 25g	ABSENCE
TEMPO Dénombrement de la Flore Lactique		TEMPO LAB	<10 000	UFC/g	
TEMPO Dénombrement de la Flore mésophile aérobie revivifiable à 30°C		BIO 12/35-05/13 @	45 000	UFC/g	10 000 000
TEMPO Dénombrement des Bacillus cereus présomptifs à 30°C		2014LR47 méthode certifiée microval @	<100	UFC/g	500
TEMPO Dénombrement des Escherichia coli à 37°C		BIO 12/13-02/05 @	<10	UFC/g	10
TEMPO Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive à 37°C		BIO 12/28-04/10 @	<100	UFC/g	100

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

La congélation peut entraîner une modification de la flore.

Commentaires :

Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes contractuelles en vigueur sans prise en compte des incertitudes de mesures.

SATISFAISANT



Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les résultats et la déclaration de conformité ne tiennent pas compte des incertitudes de mesure. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Microbiologie : <4 signifie présence 1,2 ou 3 colonies dans la quantité étudiée. Entre 4 et 9 colonies, le résultat de dénombrement est fourni en tant qu'estimation. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N' précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution. La déclaration de conformité portant sur des analyses toutes réalisées sous couvert de l'accréditation fait partie intégrante du rapport et est couverte par l'accréditation.

Marie-Andrée REBELLER
Responsable technique Hygiène alimentaire



Rapport d'essai n° HA1900419-v1 - Date d'édition : 07/02/2019

RAPPORT D'ESSAI N° HA1900419-v1

Adresse de prélèvement :

COLLEGE HENRI DHEURLE
9 Rue Pierre de Coubertin
BP 102
33260 LA TESTE

Destinataire COLLEGE COLLEGE HENRI DHEURLE -p 9 Rue Pierre de Coubertin BP 102 33260 LA TESTE FRANCE

Identification du prélèvement n°3

**FOND D'ASSIETTE
SECTEUR CHARIOT DISTRIBUTION**

Sous-traités au :

Heure de Prélèvement : 11H10

Date de prélèvement : 31/01/2019

Date de réception : 31/01/2019

Température réception : 4 °C

Préleveur : AUFAURE

Date début analyse : 31/01/2019

Date fabrication :

DLC :

Température

prélèvement :

Congelé par labo le :

Fournisseur :

Conditionnement :

COMMENTAIRES :

Date d'édition : 07/02/2019

Code produit : A84A Surfaces en contact direct avec les aliments FT + C30

Recherches effectuées	Sous-traitant	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Prélèvement BILAME		NF EN ISO 18593 Méth. Int. PR59-11-I-114	Prélèvement réalisé		
Dénombrement de la Flore Totale sur une surface		NF EN ISO 18593 Méth. Int. PR59-11-I-114	<1	CFU/10cm ²	10
Dénombrement des Coliformes Totaux sur une surface		NF EN ISO 18593 Méth. Int. PR59-11-I-114	<1	CFU/10cm ²	0

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

Commentaires :

Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes contractuelles en vigueur sans prise en compte des incertitudes de mesures.

SATISFAISANT

Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les résultats et la déclaration de conformité ne tiennent pas compte des incertitudes de mesure. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Microbiologie : <4 signifie présence 1,2 ou 3 colonies dans la quantité étudiée. Entre 4 et 9 colonies, le résultat de dénombrement est fourni en tant qu'estimation. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N' précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution. La déclaration de conformité portant sur des analyses toutes réalisées sous couvert de l'accréditation fait partie intégrante du rapport et est couverte par l'accréditation.

Marie-Andrée REBELLER
Responsable technique Hygiène
alimentaire



Rapport d'essai n° HA1900419-v1 - Date d'édition : 07/02/2019

RAPPORT D'ESSAI N° HA1900419-v1

Adresse de prélèvement :

COLLEGE HENRI DHEURLE
9 Rue Pierre de Coubertin
BP 102
33260 LA TESTE

<p>Destinataire</p> <p>COLLEGE COLLEGE HENRI DHEURLE -p 9 Rue Pierre de Coubertin BP 102 33260 LA TESTE FRANCE</p>
--

Identification du prélèvement n°4

TABLE REPAS

SECTEUR SALLE REPAS

Sous-traités au :

Heure de Prélèvement : 11H10

Date de prélèvement : 31/01/2019

Date de réception : 31/01/2019

Température réception : 4 °C

Préleveur : AUFAURE

Date début analyse : 31/01/2019

Date fabrication :

DLC :

Température

prélèvement :

Congelé par labo le :

Fournisseur :

Conditionnement :

COMMENTAIRES :

Date d'édition : 07/02/2019

Code produit : A84B Surfaces dans un environnement proche des aliments FT + C30

Recherches effectuées	Sous-traitant	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Prélèvement BILAME		NF EN ISO 18593 Méth. Int. PR59-11-I-114	Prélèvement réalisé		
Dénombrement de la Flore Totale sur une surface		NF EN ISO 18593 Méth. Int. PR59-11-I-114	Présence - <4	CFU/10cm ²	25
Dénombrement des Coliformes Totaux sur une surface		NF EN ISO 18593 Méth. Int. PR59-11-I-114	<1	CFU/10cm ²	0

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

<p>Commentaires :</p> <p>Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes contractuelles en vigueur sans prise en compte des incertitudes de mesures.</p> <p>SATISFAISANT</p>

Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les résultats et la déclaration de conformité ne tiennent pas compte des incertitudes de mesure. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Microbiologie : <4 signifie présence 1,2 ou 3 colonies dans la quantité étudiée. Entre 4 et 9 colonies, le résultat de dénombrement est fourni en tant qu'estimation. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N' précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution. La déclaration de conformité portant sur des analyses toutes réalisées sous couvert de l'accréditation fait partie intégrante du rapport et est couverte par l'accréditation.

Marie-Andrée REBELLER
Responsable technique Hygiène alimentaire



Rapport d'essai n° HA1900419-v1 - Date d'édition : 07/02/2019