

RAPPORT D'ESSAI N° HA2302060-v1

Adresse de prélèvement :

RESTAURANT SCOLAIRE
33710 PRIGNAC ET MARCAMPS

Destinataire

MAIRIE DE PRIGNAC ET MARCAMPS -p
33710 PRIGNAC ET MARCAMPS
FRANCE

Identification du prélèvement n°1

PATES, CONCOMBRE, TOMATE, SALADE

Date de réception : 02/06/2023 Date de prélèvement : 02/06/2023
Préleveur : SOULIER (LDA33) Heure de Prélèvement : 10H45
Congelé par labo le : 02/06/2023 Température : 13 °C
Sous-traités au : prélevement :
COMMENTAIRES :
Date début analyse : 06/06/2023 Date d'édition : 09/06/2023

Code produit : CIRC10E Préparation composée avec crudités NON majoritaires

Recherches effectuées	Sous-traitant	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Prélèvement		XP CEN ISO/TS 17728 @	Prélèvement réalisé		
Dénombrement de la Flore Lactique		TEMPO LAB	<1 000	CFU/g	
Dénombrement de la Flore mésophile aérobie revivifiable à 30°C		BIO 12/35-05/13 @	680 000	CFU/g	1 000 000
Dénombrement des Bacillus cereus présomptifs à 30°C		2014LR47 méthode certifiée microval @	210	CFU/g	500
Dénombrement des Escherichia coli à 37°C		BIO 12/13-02/05 @	<10	CFU/g	10
Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive à 37°C		BIO 12/28-04/10 @	<100	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

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. Lorsque le prélèvement est réalisé par le client, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu. 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. 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. 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. Les informations mentionnées en italique sont communiquées par le client (et donc reproduites sous son entière responsabilité), à l'exclusion des données de prélèvement lorsque le laboratoire est le préleveur. Si le rapport est rendu hors accréditation relevant d'une prestation couverte par la portée d'accréditation du laboratoire, ce dernier ne pourra pas être affiché ou transmis à des tiers (public ou autorités).

Marie-Andrée REBELLER
Responsable Technique Hygiène
Alimentaire



Rapport d'essai n° HA2302060-v1 - Date d'édition : 09/06/2023

Direction de la Valorisation des Ressources et des Territoires
Laboratoire Départemental d'Analyses de la Gironde.

RAPPORT D'ESSAI N° HA2302060-v1

Adresse de prélèvement :

RESTAURANT SCOLAIRE

33710 PRIGNAC ET MARCAMPES

Destinataire

MAIRIE DE PRIGNAC ET MARCAMPES -p

33710 PRIGNAC ET MARCAMPES
FRANCE

**Identification du prélèvement n°2
FOND GASTRO INOX**

Date de réception : 02/06/2023

Préleveur : SOULIER (LDA33)

Congelé par labo le :

Sous-traités au :

Date de prélèvement : 02/06/2023

Heure de Prélèvement : 10H45

Température

prélèvement :

COMMENTAIRES :

Date début analyse : 02/06/2023

Date d'édition : 09/06/2023

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

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. Lorsque le prélèvement est réalisé par le client, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu. 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. 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. 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. Les informations mentionnées en italique sont communiquées par le client (et donc reproduites sous son entière responsabilité), à l'exclusion des données de prélèvement lorsque le laboratoire est le préleveur. Si le rapport est rendu hors accréditation relevant d'une prestation couverte par la portée d'accréditation du laboratoire, ce dernier ne pourra pas être affiché ou transmis à des tiers (public ou autorités).

Marie-Andrée REBELLER
Responsable Technique Hygiène
Alimentaire



Rapport d'essai n° HA2302060-v1 - Date d'édition : 09/06/2023

Direction de la Valorisation des Ressources et des Territoires
Laboratoire Départemental d'Analyses de la Gironde.

RAPPORT D'ESSAI N° HA2302060-v1

Adresse de prélèvement :

RESTAURANT SCOLAIRE

33710 PRIGNAC ET MARCAMPES

Destinataire

MAIRIE DE PRIGNAC ET MARCAMPES -p

33710 PRIGNAC ET MARCAMPES
FRANCE

Identification du prélèvement n°3

LAME COUTEAU DE CUISINE

Date de réception : 02/06/2023

Préleveur : SOULIER (LDA33)

Congelé par labo le :

Sous-traités au :

Date de prélèvement : 02/06/2023

Heure de Prélèvement : 10H45

Température

prélèvement :

COMMENTAIRES :

Date début analyse : 02/06/2023

Date d'édition : 09/06/2023

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	NE - 9	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

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. Lorsque le prélèvement est réalisé par le client, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu. 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. 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. 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. Les informations mentionnées en italique sont communiquées par le client (et donc reproduites sous son entière responsabilité), à l'exclusion des données de prélèvement lorsque le laboratoire est le préleveur. Si le rapport est rendu hors accréditation relevant d'une prestation couverte par la portée d'accréditation du laboratoire, ce dernier ne pourra pas être affiché ou transmis à des tiers (public ou autorités).

Marie-Andrée REBELLER
Responsable Technique Hygiène
Alimentaire



Rapport d'essai n° HA2302060-v1 - Date d'édition : 09/06/2023