

**RAPPORT D'ESSAI N° HA1601423-v1**

Adresse de prélèvement :

RESTAURANT SCOLAIRE  
9 AVENUE DU GENERAL DE GAULLE  
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS

Destinataire

MAIRIE DE SAINT SULPICE DE FALEYRENS  
9 Avenue du Général de Gaulle  
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS  
FRANCE

**Identification du prélèvement n°1**

**PETITE ASSIETTE DES ENTREES**

**DERNIER NETTOYAGE LE 19/05/2016**

Sous-traités au :

Heure de Prélèvement : 10H45

Date de prélèvement : 20/05/2016

Date de réception : 20/05/2016

Température réception : 3 °C

Préleveur : SOULIER

Date début analyse : 20/05/2016

Date fabrication :

DLC :

Température

prélèvement :

Congelé par labo le :

Fournisseur :

Conditionnement :

COMMENTAIRES :

Date d'édition : 26/05/2016

Code produit : A80 Contrôle de surface FT

Recherches effectuées	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Dénombrement de la Flore Totale à 30°C sur une surface	PR59-11-I-34 v14 selon NF ISO 18593	<1	CFU/cm <sup>2</sup>	10
Prélèvement COUNT TACT	PR59-11-I-34 v14 selon NF ISO 18593	Prélèvement réalisé		

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 incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. 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.

Rapport d'essai n° HA1601423-v1 - Date d'édition : 26/05/2016

Marie-Andrée REBELLER  
Assistante Responsable  
technique/qualité



**RAPPORT D'ESSAI N° HA1601423-v1**

Adresse de prélèvement :

RESTAURANT SCOLAIRE  
9 AVENUE DU GENERAL DE GAULLE  
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS

Destinataire

MAIRIE DE SAINT SULPICE DE FALEYRENS  
9 Avenue du Général de Gaulle  
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS  
FRANCE

**Identification du prélèvement n°2**

**JAMBON CUIT FUME**

**SECTEUR FRIGO A VIANDES - TRANCHE A LA TRANCHEUSE**

<i>Sous-traités au :</i>	<i>Date fabrication :</i>	19/05/2016	<i>Fournisseur :</i>	FAB MAISON
<i>Heure de Prélèvement :</i>	<i>DLC :</i>	20/05/2016	<i>Conditionnement :</i>	PLAT AVEC PAPIER CUISSON ET FILME
<i>Date de prélèvement :</i>	<i>Température prélèvement :</i>	5 °C	<i>COMMENTAIRES :</i>	
<i>Date de réception :</i>	<i>Congelé par labo le :</i>	20/05/2016		
<i>Température réception :</i>				
<i>Préleveur :</i>				
<i>Date début analyse :</i>	<i>Date d'édition :</i>	26/05/2016		

Code produit : A55 Dénombrement de Listeria monocytogenes

Recherches effectuées	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Prélèvement	PR59-11-I-113 version 2 selon ISO/TS 17728	Prélèvement réalisé		
Dénombrement des Listeria Monocytogenes	AES 10/05-09/06 @	<10	CFU/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



ACCREDITATION  
N°1-1466  
PORTEE  
DISPONIBLE SUR  
WWW.COFRAC.FR

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 incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. 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.

Marie-Andrée REBELLER  
Assistante Responsable  
technique/qualité



Rapport d'essai n° HA1601423-v1 - Date d'édition : 26/05/2016