LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LOIR ET CHER
4 rue Louis Bodin
02 54 55 74 40
sec.laboratoire@departement41.fr

REÇU LE
01 AOUT 2025
MAIRIE DE VALENCISSE

cofrac ESSAIS
accréditation N°1-0832
portée disponible sur
www.cofrac.fr

RAPPORT D'ESSAIS 2025.1168-1-1

Rapport essai

Ref.Dossier : 2025.1168
(devis/contrat : 2025.CSVALENC1-HA)
Validé le : 25/07/2025

Domaine : Microbiologie alimentaire

Motif : Restauration collective

Origine : CHAMBON SUR CISSE

CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE
RUE DE LA POSTE
CHAMBON SUR CISSE

41190 VALENCISSE

Prélèvement 2025.1168-1

Date de réception : 30/06/2025 à 13:37

T° à réception : 8 °C

Acheminé par : LDA - ASB

Mode d'acheminement : Glacières plaques eutectiques

Echantillon 2025.1168-1-1

Produit analysé* : **riz**

Catégorie de produit : *PC amidon majoritaire*

Site de prélèvement : CHAMBON SUR CISSE

Etat au prélèvement :

Date de prélèvement : 30/06/2025 à 09:41

Prélevé par : LDA41 - ASB

Température au prélèvement : 95.5 °C à coeur

Date de fabrication* : 30/06/2025

DLC* : Non précisé

DDM* : Non précisé

A analyser à/le : 30/06/2025

Date d'analyse : 30/06/2025

Résultats

Analyse	Méthode	Résultat	Unité	CRITERES (*)	Conformité
Critères d'hygiène des procédés					
Dénombrement des bacillus cereus présomptifs à 30°C Ⓐ	NF EN ISO 7932 juillet 2005	< 100	/g	500	
Dénombrement des Escherichia coli béta glucuronidase positive à 44°C Ⓐ	NF ISO 16649-2 juillet 2001	< 10	/g	10	
Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214 septembre 1999	< 10 000	/g	1000000	
Dénombrement des microorganismes à 30°C par PETRIFILM Ⓐ	3M-01/01-09/89 juillet 2021	< 10 000	/g	1000000	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive en aérobiose à 37°C Ⓐ	NF EN ISO 6888-2 octobre 1999	< 10	/g	100	
Critères de sécurité					
Recherche par VIDAS Salmonella Ⓐ	Bio 12/16-09/05 juin 2022	Non détecté	/25g	Non détecté	

(*) critères issus du règlement européen CE2073/2005 et des guides interprofessionnels du secteur de la restauration

Ne : Nombre estimé P< : microorganisme présent mais en quantité inférieure à la valeur indiquée

Destinataire(s) : CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE ,RUE DE LA POSTE,CHAMBON SUR CISSE,41190 VALENCISSE

Déclaration de conformité Ⓐ

Conforme aux critères de sécurité
Conforme aux critères d'hygiène

Raphaël VAIVRE
Directeur technique

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).
Lorque le prélèvement et/ou le transport n'est pas assuré par le laboratoire, les caractéristiques associées à l'échantillon ne sont pas de sa responsabilité. Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu. S'il un des paramètres analysés est rendu hors accréditation, alors la conclusion n'est pas couverte par l'accréditation.
(A) Essai réalisé sous accréditation, * Données clients
L'acréditation par le COFRAC atteste uniquement de la compétence des laboratoires pour les seuils essais couverts par l'accréditation.
Ce rapport ne concerne que les objets soumis à l'essai.

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LOIR ET CHER
4 rue Louis Bodin
02 54 55 74 40
sec.laboratoire@departement41.fr

cofrac ESSAIS
accréditation N°1-0832
portée disponible sur
www.cofrac.fr

REÇU LE
01 AOUT 2025
MAIRIE DE VALENCISSE

RAPPORT D'ESSAIS 2025.1168-1-2

Rapport essai

Ref.Dossier : 2025.1168
(devis/contrat : 2025.CSVALENC1-HA)
Validé le : 25/07/2025

Domaine : Microbiologie alimentaire

Motif : Restauration collective

Origine : CHAMBON SUR CISSE

CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE
RUE DE LA POSTE
CHAMBON SUR CISSE

41190 VALENCISSE

Prélèvement 2025.1168-1

Date de réception : 30/06/2025 à 13:37

Acheminé par : LDA - ASB

T° à réception : 8 °C

Mode d'acheminement : Glacières plaques eutectiques

Echantillon 2025.1168-1-2

Produit analysé* : **tarte au 3 fromage**

Date de prélèvement : 30/06/2025 à 09:44

Catégorie de produit : *PC amidon majoritaire avec fromage*

Prélevé par : LDA41 - ASB

Site de prélèvement : CHAMBON SUR CISSE

Etat au prélèvement : cuit. en cours de réchauffement

Température au prélèvement : 49 °C à coeur

N° de Lot* : 2514

Fabricant* : Non précisé

Conditionnement* :

Date de fabrication* : Non précisé

DLC* : 21/11/2026

DDM* : Non précisé

A analyser à/le : 30/06/2025

Date d'analyse : 30/06/2025

Résultats

Analyse	Méthode	Résultat	Unité	CRITERES (*)	Conformité
Critères d'hygiène des procédés					
Dénombrement des bacillus cereus présomptifs à 30°C Ⓐ	NF EN ISO 7932 juillet 2005	< 100	/g	500	
Dénombrement des Escherichia coli béta glucuronidase positive à 44°C Ⓐ	NF ISO 16649-2 juillet 2001	< 10	/g	10	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive en aérobiose à 37°C Ⓐ	NF EN ISO 6888-2 octobre 1999	< 10	/g	100	
Critères de sécurité					
Recherche par VIDAS Salmonella Ⓐ	Bio 12/16-09/05 juin 2022	Non détecté	/25g	Non détecté	

(*) critères issus du règlement européen CE2073/2005 et des guides interprofessionnels du secteur de la restauration

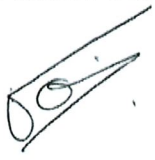
Ne : Nombre estimé P< : microorganisme présent mais en quantité inférieure à la valeur indiquée

Destinataire(s) : CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE ,RUE DE LA POSTE,CHAMBON SUR CISSE,41190 VALENCISSE

Déclaration de conformité Ⓐ

Conforme aux critères de sécurité
Conforme aux critères d'hygiène

Raphaël VAIVRE
Directeur technique



La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).
Lorque le prélèvement et/ou le transport n'est pas assuré par le laboratoire, les caractéristiques associées à l'échantillon ne sont pas de sa responsabilité. Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu. S'il un des paramètres analysés est rendu hors accréditation, alors la conclusion n'est pas couverte par l'accréditation.
(A) Essai réalisé sous accréditation, * Données clients
L'acréditation par le COFRAC atteste uniquement de la compétence des laboratoires pour les seuils essais couverts par l'accréditation.
Ce rapport ne concerne que les objets soumis à l'essai.

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LOIR ET CHER
4 rue Louis Bodin
02 54 55 74 40
sec.laboratoire@departement41.fr

RAPPORT D'ESSAIS 2025.1168-2

Rapport essai

Ref. Dossier : **2025.1168** (devis/contrat : 2025.CSVALENC1-HA)
Validé le : 25/07/2025
Domaine : SURFACES
Motif : Contrôle de surfaces contexte agroalimentaire
Origine : CHAMBON SUR CISSE

CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE
RUE DE LA POSTE
CHAMBON SUR CISSE

41190 VALENCISSE

Prélèvement 2025.1168-2

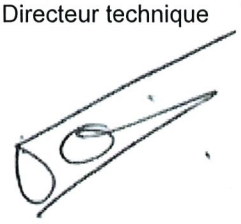
Date de réception au laboratoire :	30/06/2025 à 13:37	Acheminé par :	LDA - ASB
Date de prélèvement :	30/06/2025 à 09:38	Mode d'acheminement :	Glacières plaques eutectiques
Site de prélèvement :	CHAMBON SUR CISSE	Présence humaine :	OUI
Incubé le :	30/06/2025	Type de prélèvement :	Lame de surface biface

Echantillon(s) / Résultats

N° échantillon	Lieu de prélèvement	Surface prélevée	Interprétation	Coliformes		Microorganismes à 30° C (72h)	
				Résultat	Critère(1)	Résultat	Critère(1)
2025.1168-2-1	Cuisine	chariot	Très bonne Efficacité de nettoyage et désinfection	0		0	

Destinataire(s) : *CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE*

Raphaël VAIVRE
Directeur technique



Lorque le prélèvement et/ou le transport n'est pas assuré par le laboratoire, les caractéristiques associées à l'échantillon ne sont pas de sa responsabilité. Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu. S'il un des paramètres analysés est rendu hors accréditation, alors la conclusion n'est pas couverte par l'accréditation.