

## RAPPORT D'ESSAIS 2025.2198-1-1

### Rapport essai

**Ref.Dossier : 2025.2198**

(devis/contrat : 2025.CSVALENC1-HA)

Validé le : 30/10/2025

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

**41190 VALENCISSE**

Domaine : Microbiologie alimentaire

Motif : Restauration collective

Origine : Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire

**Prélèvement 2025.2198-1**

Date de réception : 13/10/2025 à 11:10

Acheminé par : LDA - SL







T° à réception : 5.3 °C

Mode d'acheminement : Glacières plaques eutectiques

**Echantillon 2025.2198-1-1**

Produit analysé\* : **carottes râpées** Date de prélèvement : 13/10/2025 à 11:01  
Catégorie de produit : *Préparation composée avec crudités majoritaires, fin de préparation et/ou remise au consommateur* Prélevé par : LDA41 - SL  
Site de prélèvement : Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire  
Etat au prélèvement : Température au prélèvement : 4 °C Réfrigérateur\*  
Date de fabrication\* : 13/10/2025 DLC\* : Non précisé DDM\* : Non précisé  
A analyser à/le : 13/10/2025 Date d'analyse : 13/10/2025

### Résultats

Analyse	Méthode	Résultat	Unité	CRITERES (*)	Conformité
Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214 septembre 1999	< 100 000	/g		
<b>Critères d'hygiène des procédés</b>					
Dénombrement des bacillus cereus présomptifs à 30°C (A)	NF EN ISO 7932 juillet 2005	< 100	/g	500	
Dénombrement des clostridium perfringens à 37°C et confirmation (A)	NF EN ISO 15213-2 Novembre 2023	< 10	/g	30	
Dénombrement des Escherichia coli bêta glucuronidase positive à 44°C (A)	NF ISO 16649-2 juillet 2001	< 10	/g	100	
Dénombrement des microorganismes à 30°C par PETRIFILM (A)	3M-01/01-09/89 juillet 2021	< 100 000	/g	10000000	
Ratio Flore totale / Flore lactique	/	Non calculable	/	100	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive en aérobiose à 37°C (A)	NF EN ISO 6888-2 octobre 1999	< 10	/g	100	
<b>Critères de sécurité</b>					
Recherche par VIDAS Salmonella (A)	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  
COMMUNE DE VALENCISSE ,PL DU 11 NOVEMBRE,41190 VALENCISSE

**Déclaration de conformité (A)** Conforme aux critères de sécurité  
Conforme aux critères d'hygiène

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Lorsque 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. Si l'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'accréditation 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.

## **RAPPORT D'ESSAIS 2025.2198-1-1**

### **Prélèvement 2025.2198-1 - Echantillon 2025.2198-1-1 (suite)**

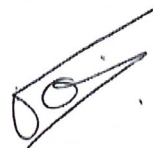
---

Date de réception : 13/10/2025 à 11:10

Produit analysé\* :

**carottes râpées**

Raphaël VAIVRE  
Directeur technique



## RAPPORT D'ESSAIS 2025.2198-1-2

### Rapport essai

**Ref.Dossier : 2025.2198**

(devis/contrat : 2025.CSVALENC1-HA)

Validé le : 30/10/2025

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

**41190 VALENCISSE**

Domaine : Microbiologie alimentaire

Motif : Restauration collective

Origine : Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire

### Prélèvement 2025.2198-1

Date de réception : 13/10/2025 à 11:10

Acheminé par : LDA - SL






T° à réception : 5.3 °C

Mode d'acheminement : Glacières plaques eutectiques

### Echantillon 2025.2198-1-2

Produit analysé\* : **pâte** Date de prélèvement : 13/10/2025 à 11:02  
Catégorie de produit : *PC amidon majoritaire* Prélevé par : LDA41 - SL  
Site de prélèvement : Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire  
Etat au prélèvement : Température au prélèvement : 89 °C à coeur  
Date de fabrication\* : 13/10/2025 DLC\* : Non précisé DDM\* : Non précisé  
A analyser à/le : 13/10/2025 Date d'analyse : 13/10/2025

### Résultats

Analyse	Méthode	Résultat	Unité	CRITERES <sup>(*)</sup>	Conformité
Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214 septembre 1999	< 100 000	/g		
<b>Critères d'hygiène des procédés</b>					
Dénombrement des bacillus cereus présomptifs à 30°C	(A) NF EN ISO 7932 juillet 2005	< 100	/g	500	
Dénombrement des Escherichia coli bêta glucuronidase positive à 44°C	(A) NF ISO 16649-2 juillet 2001	< 10	/g	10	
Dénombrement des microorganismes à 30°C par PETRIFILM	(A) 3M-01/01-09/89 juillet 2021	< 10 000	/g	1000000	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive en aérobiose à 37°C	(A) NF EN ISO 6888-2 octobre 1999	< 10	/g	100	
<b>Critères de sécurité</b>					
Recherche par VIDAS Salmonella	(A) 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  
COMMUNE DE VALENCISSE ,PL DU 11 NOVEMBRE,41190 VALENCISSE

**Déclaration de conformité (A)**

Conforme aux critères de sécurité

Conforme aux critères d'hygiène



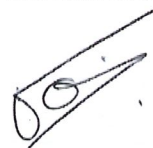
## **RAPPORT D'ESSAIS 2025.2198-1-2**

### **Prélèvement 2025.2198-1 - Echantillon 2025.2198-1-2 (suite)**

Date de réception : 13/10/2025 à 11:10

Produit analysé\* : **pâte**

Raphaël VAIVRE  
Directeur technique



## RAPPORT D'ESSAIS 2025.2198-2

### Rapport essai

**Ref. Dossier** : 2025.2198 (devis/contrat : 2025.CSVALENC1-HA)  
**Validé le** : 30/10/2025  
**Domaine** : SURFACES  
**Motif** : Contrôle de surfaces contexte agroalimentaire  
**Origine** : Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire

CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE  
RUE DE LA POSTE  
CHAMBON SUR CISSE  
  
41190 VALENCISSE

### Prélèvement 2025.2198-2

Date de réception au laboratoire :	13/10/2025 à 11:10	Acheminé par :	LDA - SL
Date de prélèvement :	13/10/2025 à 11:03	Mode d'acheminement :	Glacières et plaques eutectiques
Site de prélèvement :	Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire	Présence humaine :	Oui
Incubé le :	13/10/2025	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	Résultat	Critère
2025.2198-2-1	cuisine	lame coupe pain	Très bonne Efficacité de nettoyage et désinfection	0		0	

Destinataire(s) : CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON SUR CISSE  
COMMUNE DE VALENCISSE

Raphaël VAIVRE  
Directeur technique

