

RAPPORT D'ESSAIS 2025.2198-1-1

Rapport essai

Ref.Dossier : 2025.2198

(devis/contrat : 2025.CSVALENC1-HA)

Validé le : 30/10/2025

Domaine : Microbiologie alimentaire

Motif : Restauration collective

Origine : Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire

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

41190 VALENCISSE

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		
Critères d'hygiène des procédés					
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	
Critères de sécurité					
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

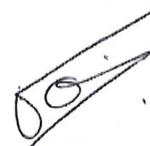
Prélèvement 2025.2198-1 - Echantillon 2025.2198-1-1 (suite)

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

Domaine : Microbiologie alimentaire

Motif : Restauration collective

Origine : Chambon sur Cisse - Restaurant scolaire

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

41190 VALENCISSE

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 ^(*)	Conformité
Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles à 30°C	NF ISO 15214 septembre 1999	< 100 000	/g		
Critères d'hygiène des procédés					
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	
Critères de sécurité					
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

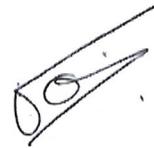
RAPPORT D'ESSAIS 2025.2198-1-2

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

