

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2009.4373.3

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné chaud ou cuit sur place


Tonnay-Charente, le 11 sept. 2009

Nature du prélèvement	Perche du nil sauce crustacés et frite au four		
Date de prélèvement	06/07/2009	Numéro de lot	
Date d'analyse	06/07/2009	Température	Chambre froide produits finis
Date de fabrication	02/07/2009	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, operculé
Date limite de consommation	06/07/2009	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Fournisseur	Assemblage et cuisiné maison	Heure de prélèvement	9h45

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
@ Dénombrement de Flore totale aérobie mésophile	NF ISO 4833	ufc/g	300 000	<1 000	*		
@ Dénombrement des Entérobactéries	NF V 08-054	ufc/g	1000	<10	*		
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*		
Dénombrement de Clostridium perfringens	NF V 08-056	ufc/g	10	<10	*		
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*		
@ Recherche de Salmonelle	SMS (AES 10/04-05/04)	/25g	Absence	Absence	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

 L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. L'accréditation ne couvre pas les zones grisées qui relèvent de la compétence du laboratoire. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. Accréditation 1-1320.

Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr. Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire :

N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N' : moyenne arithmétique des colonies de la dernière dilution. Ne : moyenne arithmétique des colonies en petit nombre de la première dilution retenue.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2009.4373.2

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Hors-d'oeuvres de crudités assaisonnées


Tonnay-Charente, le 11 sept. 2009

Nature du prélèvement	Salade de concombres en vinaigrette		
Date de prélèvement	06/07/2009	Numéro de lot	
Date d'analyse	06/07/2009	Température	Chambre froide produits finis
Date de fabrication	02/07/2009	Etat du produit	Cru, réfrigéré, operculé
Date limite de consommation	06/07/2009	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Fournisseur	Lavé, désinfecté, tranché,	Heure de prélèvement	9h45

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*		
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*		
@ Recherche de Salmonelle	SMS (AES 10/04-05/04)	/25g	Absence	Absence	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

 L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. L'accréditation ne couvre pas les zones grisées qui relèvent de la compétence du laboratoire. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. Accréditation 1-1320.

Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr. Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire :

N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N' : moyenne arithmétique des colonies de la dernière dilution. Ne : moyenne arithmétique des colonies en petit nombre de la première dilution retenue.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2009.4373.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Hors-d'oeuvres à base de viande ou de poisson


Tonnay-Charente, le 11 sept. 2009

Nature du prélèvement	Salade de pommes de terre aux fruits de mer		
Date de prélèvement	06/07/2009	Numéro de lot	
Date d'analyse	06/07/2009	Température	Chambre froide produits finis
Date de fabrication	02/07/2009	Etat du produit	Cuit, réfrigéré operculé
Date limite de consommation	06/07/2009	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Fournisseur	Assemblage maison	Heure de prélèvement	9h45

Commentaire : le résultat du dénombrement des entérobactéries est exprimé en nombre N.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des Entérobactéries	NF V 08-054	ufc/g	1000	610	*		
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*		
Dénombrement de Clostridium perfringens	NF V 08-056	ufc/g	10	<10	*		
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*		
@ Recherche de Salmonelle	SMS (AES 10/04-05/04)	/25g	Absence	Absence	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

 L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. L'accréditation ne couvre pas les zones grisées qui relèvent de la compétence du laboratoire. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. Accréditation 1-1320.

Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr. Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire :

N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N' : moyenne arithmétique des colonies de la dernière dilution. Ne : moyenne arithmétique des colonies en petit nombre de la première dilution retenue.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2009.4380.3

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE ENVIRONNEMENTALE

Contrôle de surface

Tonnay-Charente, le 11 sept. 2009

Nature du prélèvement	Mains de Sylvie après enlèvement des gants		
Date de prélèvement	06/07/2009	Numéro de lot	
Date d'analyse	06/07/2009	Température	°C
Date de fabrication		Etat du produit	
Date limite de consommation		Lieu de prélèvement	Secteur préparations froides
Fournisseur		Heure de prélèvement	9h45

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
Dénombrement de Flore Totale		ufc/20cm ²	100	68	*		
Dénombrement d'Entérobactéries		ufc/20cm ²	10	0	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2009.4380.2

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE ENVIRONNEMENTALE

Contrôle de surface

Tonnay-Charente, le 11 sept. 2009

Nature du prélèvement	Poignée de porte chambre froide matières premières		
Date de prélèvement	06/07/2009	Numéro de lot	
Date d'analyse	06/07/2009	Température	°C
Date de fabrication		Etat du produit	
Date limite de consommation		Lieu de prélèvement	Secteur légumerie
Fournisseur		Heure de prélèvement	9h45

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
Dénombrement de Flore Totale		ufc/20cm ²	100	1	*		
Dénombrement d'Entérobactéries		ufc/20cm ²	10	0	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2009.4380.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE ENVIRONNEMENTALE

Contrôle de surface

Tonnay-Charente, le 11 sept. 2009

Nature du prélèvement	Gastronome en inox		
Date de prélèvement	06/07/2009	Numéro de lot	
Date d'analyse	06/07/2009	Température	°C
Date de fabrication		Etat du produit	
Date limite de consommation		Lieu de prélèvement	Secteur matériels et ustensiles
Fournisseur		Heure de prélèvement	9h45

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
Dénombrement de Flore Totale		ufc/20cm ²	100	1	*		
Dénombrement d'Entérobactéries		ufc/20cm ²	10	0	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2009.4373.4

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné chaud ou cuit sur place


Tonnay-Charente, le 11 sept. 2009

Nature du prélèvement	Magret de canard du sud ouest piperade		
Date de prélèvement	06/07/2009	Numéro de lot	
Date d'analyse	06/07/2009	Température	Chambre froide produits finis
Date de fabrication	02/07/2009	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, operculé
Date limite de consommation	06/07/2009	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Fournisseur	Assemblé, cuisiné et conditionné	Heure de prélèvement	9h45

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
@ Dénombrement de Flore totale aérobie mésophile	NF ISO 4833	ufc/g	300 000	Présence <4 000	*		
@ Dénombrement des Entérobactéries	NF V 08-054	ufc/g	1000	<10	*		
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*		
Dénombrement de Clostridium perfringens	NF V 08-056	ufc/g	10	<10	*		
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*		
@ Recherche de Salmonelle	SMS (AES 10/04-05/04)	/25g	Absence	Absence	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

 L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. L'accréditation ne couvre pas les zones grisées qui relèvent de la compétence du laboratoire. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. Accréditation 1-1320.

Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr. Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire :

N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N' : moyenne arithmétique des colonies de la dernière dilution. Ne : moyenne arithmétique des colonies en petit nombre de la première dilution retenue.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.