

Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Site prélevé :
 RESTAURANT SCOLAIRE - La Frette sur Seine
 10 Rue Albert Marquet
 95530 LA FRETTE SUR SEINE



Code client : LL22494

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 06/11/2014 à 11:37:00 par FM0H : Erika Sagnelonge

Reçu au laboratoire le 07/11/2014 10:54 à 1.6°C

Analysé le 07/11/2014

Madame Elodie BRETON-DORE

GERES RESTAURATION

Maison Blanche
 1 Route de Nangis
 BP60588
 77016 MELUN Cedex

Echantillon N° 854-2014-07941130 : FM0H-310-B0004 - HARICOTS VERTS

Conditionnement :	Marmite	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Chaud	Cuisson :	Cuit
Préparation :	Fabriqué sur place	Lieu de prélèvement :	22 - Cuisine
Température du produit (°C)	61.4	Date de préparation :	06/11/2014
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type d'analyse :	A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(a) (α) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 - 09/06	< 10	Régl 2073/2005 modifié 100	
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) (α) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g	NF EN ISO 7932	< 100		500
Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SPIRAL	< 10 000		
(a) (α) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	< 10		10
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	XP V08-034	< 10 000		1 000 000
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence		Absence
(a) (α) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	NF V 08-057-1	< 100		100

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.

Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement (CE) No2073/2005

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



Nantes, le 13/11/2014
 Céline Onfroy
 Technicienne Validation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Pour les paramètres précédés du sigle \square l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 2/2

Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest

11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 400.000 Euros - APE
7120 B

Accréditation Cofrac Essais, n°1-1830
Portées disponibles sur
www.cofrac.fr



Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse

Site prélevé :
 RESTAURANT SCOLAIRE - La Frette sur Seine
 10 Rue Albert Marquet
 95530 LA FRETTE SUR SEINE



Code client : LL22494

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 06/11/2014 à 11:37:00 par FM0H : Erika Sagnelonge

Reçu au laboratoire le 07/11/2014 10:54 à 1.6°C

Analysé le 07/11/2014

Madame Elodie BRETON-DORE

GERES RESTAURATION

Maison Blanche
 1 Route de Nangis
 BP60588
 77016 MELUN Cedex

Echantillon N° 854-2014-07941131 : FM0H-310-B0005 - STEAK HACHÉ

Conditionnement :	Gastronorme	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Chaud	Cuisson :	Cuit
Préparation :	Fabriqué sur place	Lieu de prélèvement :	20 - Four
Température du produit (°C)	62.6	Date de préparation :	06/11/2014
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type d'analyse :	A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(a) (α) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 - 09/06	< 10	Régl 2073/2005 modifié 100	
Indicateurs d'hygiène des procédés				
Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SPIRAL	< 10 000		
(a) (α) Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	< 10		30
(a) (α) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	< 10		10
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	XP V08-034	< 10 000		1 000 000
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence		Absence
(a) (α) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	NF V 08-057-1	< 100		100

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.

Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement (CE) No2073/2005

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



Nantes, le 13/11/2014
 Céline Onfroy
 Technicienne Validation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Pour les paramètres précédés du sigle \square l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 2/2

Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest

11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 400.000 Euros - APE
7120 B

Accréditation Cofrac Essais, n°1-1830
Portées disponibles sur
www.cofrac.fr



Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Site prélevé :
 RESTAURANT SCOLAIRE - La Frette sur Seine
 10 Rue Albert Marquet
 95530 LA FRETTE SUR SEINE



Code client : LL22494

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 06/11/2014 à 11:37:00 par FM0H : Erika Sagnelonge

Reçu au laboratoire le 07/11/2014 10:54 à 1.6°C

Analysé le 07/11/2014

Madame Elodie BRETON-DORE

GERES RESTAURATION

Maison Blanche
 1 Route de Nangis
 BP60588
 77016 MELUN Cedex

Echantillon N° 854-2014-07941132 : FM0H-310-B0006 - SOUPE DE LÉGUMES

Conditionnement :	Marmite	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Chaud	Cuisson :	Cuit
Préparation :	Fabriqué sur place	Lieu de prélèvement :	22 - Cuisine
Température du produit (°C)	98.7	Date de préparation :	06/11/2014
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type d'analyse :	A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(a) (α) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 - 09/06	< 10	Régl 2073/2005 modifié 100	
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) (α) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g	NF EN ISO 7932	< 100		500
Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SPIRAL	< 10 000		
(a) (α) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	< 10		10
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	XP V08-034	< 10 000		1 000 000
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence		Absence
(a) (α) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	NF V 08-057-1	< 100		100

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.

Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement (CE) No2073/2005

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



Nantes, le 13/11/2014
 Céline Onfroy
 Technicienne Validation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Pour les paramètres précédés du sigle \square l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 2/2

Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest

11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 400.000 Euros - APE
7120 B

Accréditation Cofrac Essais, n°1-1830
Portées disponibles sur
www.cofrac.fr



Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Site prélevé :
 RESTAURANT SCOLAIRE - La Frette sur Seine
 10 Rue Albert Marquet
 95530 LA FRETTE SUR SEINE



N° de rapport: AR-14-LN-737383-01

Code client : LL22494

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 06/11/2014 à 11:40:00 par FM0H : Erika Sagnelonge

Reçu au laboratoire le 07/11/2014 08:51 à 1.8°C

Analysé le 07/11/2014

Madame Elodie BRETON-DORE

GERES RESTAURATION

Maison Blanche

1 Route de Nangis

BP60588

77016 MELUN Cedex

Echantillon N° 854-2014-17017209 : FM0H-310-S0006 - BAC GASTRONOME PLASTIQUE

Etat de la surface :	01 - Propre	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Type de prélèvement de surface:	Ecouvillon	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs d'hygiène des procédés			Régl 2073/2005 modifié	
(a) Listeria spp. /Surface	AES 10/03-09/00	Absence		Absence

Déclaration de conformité :
Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité couverte par l'accréditation



Nantes, le 12/11/2014
 Paul Delvit
 Technicien Validation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Les résultats sont émis sous accréditation sous réserve que le délai entre le prélèvement de surfaces de l'environnement et l'analyse ne dépasse pas 24h et que le désinfectant utilisé est neutralisé par la formule des moyens de prélèvement.

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).

Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Site prélevé :
 RESTAURANT SCOLAIRE - La Frette sur Seine
 10 Rue Albert Marquet
 95530 LA FRETTE SUR SEINE



N° de rapport: AR-14-LN-736303-01

Code client : LL22494

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 06/11/2014 à 11:40:00 par FM0H : Erika Sagnelonge

Reçu au laboratoire le 07/11/2014 08:51 à 1.8°C

Analysé le 07/11/2014

Madame Elodie BRETON-DORE

GERES RESTAURATION

Maison Blanche
 1 Route de Nangis
 BP60588
 77016 MELUN Cedex

Echantillon N° 854-2014-20068840 : FM0H-310-S0004 - BAC GASTRONOME PLASTIQUE

Etat de la surface :	01 - Propre	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Type de prélèvement de surface:	Lame de surface	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Coliformes totaux (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	0	Régl 2073/2005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	0		25

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



Nantes, le 12/11/2014
 Paul Delvit
 Technicien Validation

Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Site prélevé :
 RESTAURANT SCOLAIRE - La Frette sur Seine
 10 Rue Albert Marquet
 95530 LA FRETTE SUR SEINE



N° de rapport: AR-14-LN-736304-01

Code client : LL22494

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 06/11/2014 à 11:40:00 par FM0H : Erika Sagnelonge

Reçu au laboratoire le 07/11/2014 08:51 à 1.8°C

Analysé le 07/11/2014

Madame Elodie BRETON-DORE

GERES RESTAURATION

Maison Blanche
 1 Route de Nangis
 BP60588
 77016 MELUN Cedex

Echantillon N° 854-2014-20068841 : FM0H-310-S0005 - PINCE PLASTIQUE

Etat de la surface :	01 - Propre	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Type de prélèvement de surface:	Lame de surface	Lieu de prélèvement :	29 - Local plonge
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Coliformes totaux (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	0	Régl 2073/2005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	0		25

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



Nantes, le 12/11/2014
 Paul Delvit
 Technicien Validation