

**CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA HAUTE-VIENNE****Laboratoire Départemental de la Haute-Vienne**

Avenue du professeur Joseph de Léobardy  
BP 50165  
87005 LIMOGES

tél : 05.55.34.40.12  
fax : 05.55.33.78.15

mail : [contact.labo@haute-vienne.fr](mailto:contact.labo@haute-vienne.fr)



COMMUNE LE CHATENET EN DOGNON  
LE BOURG  
87400 LE CHATENET EN DOGNON

Lieu de prélèvement :  
Restaurant scolaire Le CHATENET en DOGNON

## RAPPORT D'ANALYSES HA25090196-v1

### Prélèvement sur surface

**Date et heure de  
prélèvement :** 15/09/2025 11:20

**Conditionnement :** Gélose contact  
**Motif :** Contrôle de désinfection

**Date de réception :** 15/09/2025  
**Préleveur :** CHOULY Nathalie

**Edité le :** 01 octobre 2025

### Echantillon Planche à découper

**Date début analyse :** 15/09/2025

**#Date de  
désinfection :** 15/09/2025

**#Méthode de  
désinfection :** Lave vaisselle

### Résultat

Recherche	Méthode	Résultat	Interprétation
Flore aérobique mésophile	NF ISO 18593 - MO01PG01_RPA	<b>18 UFC pour 16cm<sup>2</sup></b>	0 - 20 / Correct

Pour tout renseignement concernant ce dossier, appeler l'après-midi le **05.55.34.87.65**

### Conclusion

CEYRAT Janick - Signataire Technique  
Validé le 01/10/2025

Avenue du professeur Joseph de Léobardy  
BP 50165  
87005 LIMOGES

tél : 05.55.34.40.12  
fax : 05.55.33.78.15

mail : [contact.labo@haute-vienne.fr](mailto:contact.labo@haute-vienne.fr)



ACCREDITATION N°1-0997  
PORTEE DISPONIBLE  
SUR WWW.COFRAC.FR

COMMUNE LE CHATENET EN DOGNON  
LE BOURG  
87400 LE CHATENET EN DOGNON

Lieu de prélèvement :  
Restaurant scolaire Le CHATENET en DOGNON

## RAPPORT D'ANALYSES HA25090195-v1

### Identification du prélèvement n°1 SAUCISSE MERGUEZ CUITES

<b>Date et heure de prélèvement :</b>	15/09/2025 11:20	<b>#Date fabrication :</b>	15/09/2025	<b>Date de réception :</b>	15/09/2025
<b>Semaine de prélèvement :</b>		<b>#DLC / DLUO :</b>		<b>Préleveur :</b>	CHOULY Nathalie
<b>Température au prélèvement :</b>	Produit : 34.4°C (avant remise en température)	<b>#Fournisseur ou Code emballer :</b>		<b>Conditionnement :</b>	Sachet stérile
		<b>#n° lot :</b>		<b>Description :</b>	
		<b>Motif :</b>	Autocontrôle	<b>Service :</b>	
		<b>Analyse à J+ :</b>			

Date de début d'analyse : 15/09/2025

Edité le : 01 octobre 2025

Code produit : Produits Traiteurs chauds

Paquet Hygiène - Règlement 2073/2005 modifié par le règlement 1441/2007

PARAMETRES	METHODE ANALYTIQUE	RESULTATS	CRITERE SECURITE	CRITERE HYGIENE	CRITERE D'AUTOCONTROLE (1)
Dénombrement de Bacillus cereus présomptif	NF EN ISO 7932	< 100 ufc/g			100
Dénombrement de la Flore aérobie mésophile	Tempo AC BIO 12/35-05/13*	< 1 000 ufc/g			300000
Dénombrement de Bactéries lactiques mésophiles	TEMPO LAB	< 1 000 ufc/g			
Dénombrement d' Escherichia coli	Tempo EC BIO 12/13-02/05*	< 10 ufc/g			10
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-1*	< 100 ufc/g			100
Dénombrement d'anaérobies sulfite-réducteurs en tubes	NF V08-061*	< 10 ufc/g			30
Dénombrement de Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-2*	< 100 ufc/g	100		
Recherche de Salmonella spp dans 25g	IRIS BKR 23/07-10/11*	Non détecté			Non Détecté

Les prélèvements ont été réalisés par le laboratoire selon la méthode MO01PG01\_RPA, IN01MO01PG01\_RPA \*

1) : Critères d'autocontrôle (ANSES et/ou FCD)

Ne : Nombre estimé

Pour tout renseignement concernant ce dossier, appeler l'après-midi le : **05 55 34 87 65**

L'accréditation du COFRAC atteste la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par le symbole \*

### Conclusion

Satisfaisant

CEYRAT Janick - Signataire Technique  
Validé le 01/10/2025