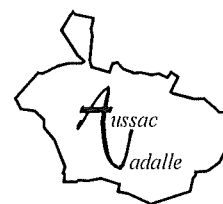


# RESTAURANT SCOLAIRE AUSSAC-VADALLE



## PRELEVEMENT DES PLATS TEMOINS

*Le plat témoin est un échantillon représentatif de chaque plat consommé. Il est constitué d'une portion de chaque mets à risque servi au cours d'un repas.*

*Exemple : plat principal (viande + légumes), entrée cuisinée, charcuterie, fromage à la coupe, entremet, pâtisserie...*

### Comment réaliser un échantillon témoin pour chaque plat ?

- Se laver les mains
- Utiliser un ustensile propre
- Prélever une portion de 80 à 100g
- Remplir le contenant
- Fermer hermétiquement
- Identifier et dater
- Stocker au froid entre 0 et +3°C dans un espace dédié pendant 5 jours après la date de consommation.

*Pas d'échantillon témoin pour les aliments préemballés (fromages en portion, yaourts, fruits non transformés, pain ...)*