

Fiche plats témoins



Cent grammes mis de côté à chaque service : c'est l'assurance-vie de la restauration collective — en cas de suspicion de TIAC, c'est eux qui parlent pour vous.

Établissement :

Responsable :

100 g

MINIMUM PAR PRÉPARATION

0 à +3 °C

CONSERVATION

5 jours

APRÈS LA DERNIÈRE
PRÉSENTATION

1 La règle (restauration collective)

- Un échantillon **d'au moins 100 g de chaque préparation servie**, prélevé au moment du service, conservé entre 0 et +3 °C pendant **au moins 5 jours** après la dernière présentation au consommateur (arrêté du 21/12/2009, annexe IV).
- Contenants propres dédiés, fermés, **étiquetés** : date, repas (midi/soir), intitulé du plat.
- Ils sont réservés aux **services officiels** en cas d'enquête : on ne les goûte pas, on ne les recycle pas.

2 L'organisation qui tient

- Un bac dédié dans une enceinte à 0/+3 °C, rien d'autre dedans.
- Le prélèvement fait partie du dressage : même geste, chaque service, par la personne qui sert.
- À J+5 : élimination notée au registre — la rotation aussi se prouve.

Le jour où on vous les demande, il est trop tard pour les faire : les plats témoins se prélèvent quand tout va bien.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Registre des plats témoins

Établissement : _____ Semaine du : _____



Date	Repas	Préparations prélevées (100 g chacune)	Étiquetés	À jeter le (J+5)	Jetés le	Visa

Repas : midi / soir · « Jetés le » complété à l'élimination — la boucle est alors fermée.