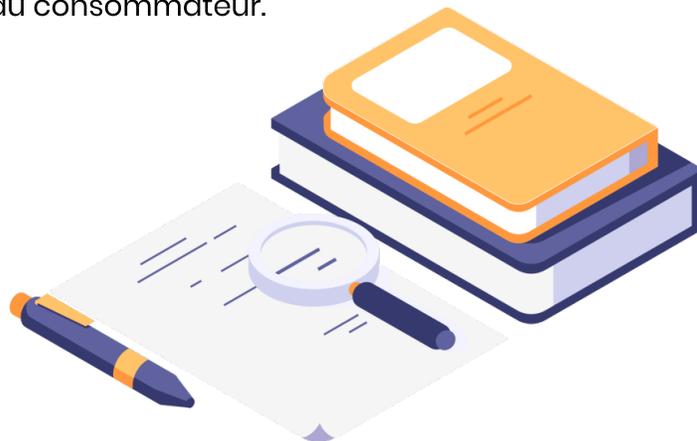




La réglementation des plats témoins

« Article Annexe IV – Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant »

- Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés.
- L'exploitant d'une cuisine centrale réalise des plats témoins de toutes les denrées qu'il prépare, transforme ou manipule puis expédie vers un restaurant satellite. Ces plats témoins peuvent être confondus avec ceux prélevés parmi les mêmes denrées servies, le cas échéant, sur place le même jour. L'exploitant d'un restaurant satellite peut se limiter aux plats témoins des préparations culinaires qu'il a transformées ou manipulées (découpées, tranchées voire hachées, mixées ou moulinées) sur place
- Les plats témoins sont conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (entre 0 et + 3° C) après leur présentation au consommateur.



Extrait du règlement n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective, documents sous réserve de mise à jour de la réglementation.

