

Registre des plats témoins

Tableau d'enregistrement des plats témoins lorsque cette pratique s'applique à l'organisation de restauration.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : La méthode, les quantités et la durée de conservation doivent être définies selon les règles applicables et le PMS de l'établissement. Ce registre trace l'opération sans se substituer au PMS.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Enregistrements

Date du repas	Service	Préparation concernée	Heure prélèvement	Identifiant échantillon	Lieu / température de conservation	Date / heure destruction	Initiales

Points de vigilance

La méthode, les quantités et la durée de conservation doivent être définies selon les règles applicables et le PMS de l'établissement. Ce registre trace l'opération sans se substituer au PMS.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.