| Réglementation Archives | Consignes Conseils | Auteur | Utilisateur | Fréquence de mise à jour | Fréquence d’utilisation | Ressources | Durée d’archivage |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Résultats des analyses microbiologiques | Prélever des échantillons  Produits :  au plus près du consommateur, au moment du service  Environnement de travail  réalisés par des écouvillons ou lingettes stériles  Le transport des échantillons jusqu’au laboratoire doit se faire dans le respect de la chaîne du froid | Personnel de cuisine | Laboratoire d’analyses | Pas de fréquence obligatoire | Pas de fréquence obligatoire | Aucune | 3 ans |