| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | Auteur  | Utilisateur  | Fréquence de mise à jour  | Fréquence d’utilisation  | Ressources  | Durée d’archivage  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Résultats des analyses microbiologiques | Prélever des échantillonsProduits :au plus près du consommateur, au moment du serviceEnvironnement de travailréalisés par des écouvillons ou lingettes stérilesLe 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 |