

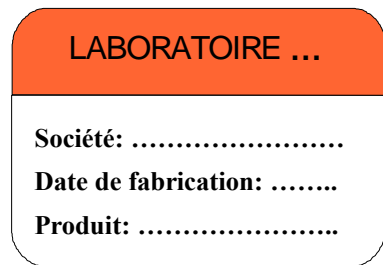
Placer le flacon sous protection du froid à -18°C dans le congélateur

Choisir l'échantillon de plat cuisiné dans son conditionnement de livraison ou sur le lieu de production

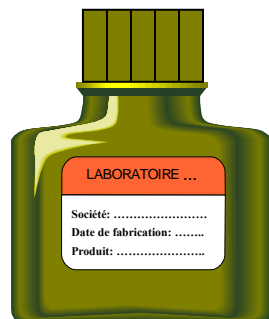
Se nettoyer les mains (savon,; alcool, etc...)



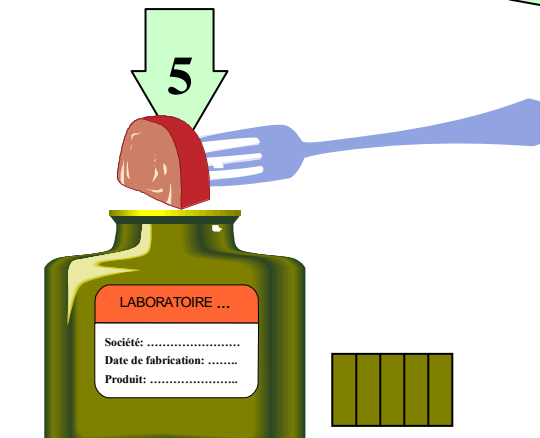
Déboucher le flacon sans toucher l'intérieur du bouchon ou du flacon avec les doigts.



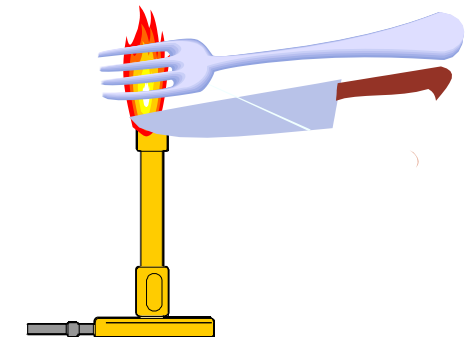
Identifier clairement l'échantillon



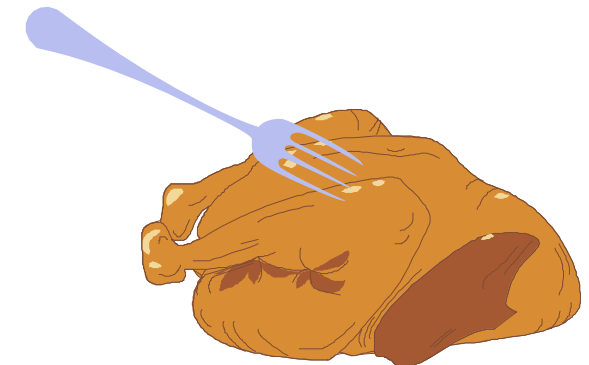
Reboucher le flacon sans toucher l'intérieur du bouchon avec les doigts



Avec ces ustensiles flambés, introduire les morceaux dans le flacon stérile de façon à le remplir



Flamber tous les ustensiles nécessaires au prélèvement. Ou utiliser les instruments qui ont servi à la préparation ou les instruments qui vous ont permis de servir les convives



Avec des ustensiles flambés, découper plusieurs morceaux de l'aliment à analyser.