

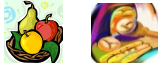



	Référence sommaire	Année : 2022
	4.3 Plats témoins	Auteur : Mme SPANNAGEL
	PLATS TEMOINS	Version :
Observations :		
Source :		

En restauration collective, la déclaration d'une Toxi-infection alimentaire est obligatoire. Dans ce cas, pour trouver la cause de l'intoxication, des analyses microbiologiques doivent être effectuées sur les plats témoins, conservés par l'entreprise. Le plat témoin est représentatif de ceux présentés aux consommateurs. En conséquence une préparation proposée plusieurs fois aux consommateurs fera l'objet d'autant de plats de témoins distincts.

Type de restauration 	La restauration collective à caractère social.
Conditions de prélèvement 	Sur la banque de self, juste avant le service des convives. Au moment du conditionnement pour une cuisine centrale.
Quantité 80 à 100 g de chaque plat	Des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs.
Aliments exclus 	Les aliments préemballés (fromages en portion, yaourts...), les fruits, le pain.
Conditionnement étiquetage 	Des contenants maisons (sac à congélation, barquettes...) ou des contenants proposés dans le commerce. L'échantillon doit être clairement identifié. L'étiquetage du plat témoin : Nom du fabricant, nom du plat, date de fabrication, à conserver entre 0°C et + 3°C. Remplir la fiche d'enregistrement des plats témoins.
Température de conservation 	Froid positif : entre 0°C et + 3°C (Au réfrigérateur ou dans une chambre froide positive)
Durée de conservation 5 jours	Pendant 5 jours minimum après la dernière présentation aux consommateurs.
Types de contrôles 	Prélèvement à l'improviste par la DDPP. (Direction Départementale de la Protection des Populations) Prélèvement lors d'une intoxication alimentaire afin d'en rechercher l'origine. Prélèvement à titre préventif.

Types d'analyses

Analyse microbiologique.
Analyse chimique.
Analyse toxicologique.