

4.3 PLATS TÉMOINS

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des repas servis aux consommateurs. Ils servent aux enquêtes épidémiologiques déclenchées en cas de suspicion de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et sont ainsi susceptibles d'être analysés pour rechercher d'éventuels agents pathogènes (bactéries, toxines, virus).

Ils sont à la disposition exclusive des services de contrôle officiels et, pendant la durée de conservation réglementaire, ils ne peuvent pas être utilisés par un laboratoire prestataire pour des analyses d'autocontrôle.

QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?

Tous les plats servis doivent être échantillonnés, à l'exception :

- des prestations à la demande (grillades),
- des denrées préemballées en portions individuelles et servies en l'état (yaourts, fromages, biscuits, ...),
- des fruits frais entiers,
- du pain.

Si plusieurs menus sont proposés, toutes les préparations doivent être prélevées sauf en cas de modifications mineures (variante sans sel).

Si un plat est mixé ou mouliné pour certains convives, le plat témoin est prélevé de préférence sur la forme la plus à risques, donc coupée le plus finement.

CAS PARTICULIER DES RESTAURANTS SATELLITES

Un restaurant satellite peut déléguer la constitution et la conservation des plats témoins à la cuisine centrale qui le fournit dès lors que les denrées ne sont pas manipulées (découpées, tranchées, hachées, ...) après réception.

Mais, pour certains produits à risque, le satellite peut aussi choisir de réaliser des plats témoins supplémentaires par rapport à ceux réalisés par la cuisine centrale, même en l'absence de nouvelle manipulation de ces denrées.

COMMENT RÉALISER DES PLATS TÉMOINS ?

QUELLE MASSE PRÉLEVER PAR PLAT ?

La masse à prélever est de l'ordre de 80 à 100 g par plat. Pour de la charcuterie tranchée (rosette) ou des fromages

en portions, collecter cette masse peut nécessiter de prélever plusieurs tranches ou portions.

QUAND PRÉLEVER ?

Les prélèvements de plats témoins sont réalisés pendant ou après le service, à partir des denrées alimentaires effectivement mises en distribution, afin d'être représentatifs de ce que les convives ont consommé.

COMMENT PRÉLEVER ?

L'opérateur est en tenue de travail propre et conforme. Il se lave les mains avant de réaliser les prélèvements.

Le prélèvement doit être représentatif de ce que les convives ont réellement consommé (plat en cours de service) :

- à l'aide de couverts propres, prélever la masse nécessaire ; pour les plats en sauce, il faudra conserver autant que possible la sauce à part ;
- placer l'échantillon dans un contenant de volume adapté et fermant hermétiquement ;
- identifier l'échantillon : appellation du produit en référence au menu, jour et service du prélèvement ; l'identification peut intervenir par la mise en place d'un étiquetage individuel ou tout autre système équivalent permettant d'identifier sans erreur possible chaque échantillon ;
- placer les plats témoins dans une enceinte réfrigérée dont la température sera comprise entre 0 et + 3 °C ; il est recommandé de les regrouper au moins par jour de la semaine (ex : utilisation de boîte à échantillons) et de conserver une copie du menu du jour, indiquant tout ce qui aura été réellement servi, y compris les réassortiments, avec les échantillons correspondants ;
- conserver ces plats témoins pendant au moins 5 jours après le dernier jour de présentation au consommateur.

ARCHIVES

- Menus effectivement servis, par jour et par service

Pour aller plus loin ...

- Code rural et de la pêche maritime, article R. 237-6
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, notamment son annexe IV
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant