

BPH 3.2 - Réalisation des plats témoins

Pourquoi doit-on conserver des plats témoins ?

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

A ce titre, ils sont laissés à la disposition exclusive des services officiels de contrôle, à savoir les services vétérinaires des armées. En particulier, ils ne peuvent pas être utilisés par un laboratoire prestataire dans le cadre des autocontrôles microbiologiques.

Quelles sont les modalités de réalisation des plats témoins ?

Tous les organismes de restauration collective sont assujettis à la réalisation de plats témoins, avec cependant des dispositions spécifiques en restauration différée.

Ne sont pas concernés par l'obligation de réaliser des plats témoins :

- les plats préparés dans le cadre d'une prestation ponctuelle, différente du menu du jour, réalisée pour un sous-groupe de personnes non sensibles (groupe de visiteurs, repas de direction). Les plats destinés à des personnes âgées, des malades ou des enfants doivent donc faire l'objet d'un repas témoin,
- les repas organisés et payés par une personne physique (repas de mariage...) ou morale (repas d'une amicale, d'un club).

Cas général

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

- des prestations à la demande (exemple : grillades, cuissons minute) ;
- des produits agro-alimentaires préemballés en portion individuelle et servis en l'état (exemple : yaourts, portions de fromage, biscuiterie sèche, etc.) ;
- des fruits frais entiers ;
- du pain.

Pour un restaurant collectif disposant de plusieurs chaînes de distribution, il est admis qu'un seul échantillon soit réalisé, même si les conditions de conservation jusqu'à la présentation sont un peu différentes.

Un plateau de fromages à la coupe est assimilé à un plat unique présenté au consommateur, sur la chaîne de self ou à table. Le plat témoin correspondant sera constitué de portions individuelles de chacun des fromages. Les ingrédients proposés en libre-service (« topping ») doivent être prélevés dès lors que ceux-ci ont été travaillés sur site (tranchage de dés de jambon ou de fromage...).

Si plusieurs menus sont proposés (ex : hôpitaux), un prélèvement systématique pour chaque plat doit être réalisé, sauf en cas de modifications mineures (un même plat « sans sel »).

Enfin, un plat servi à deux repas différents (ex : entrée préparée le matin et servie le midi et le soir) devra faire l'objet de deux prélèvements différents.

Cas particulier des cuisines centrales et de leurs restaurants satellites

Pour les cuisines centrales, la réalisation des plats témoins est systématique pour toutes les denrées qu'elles préparent, transforment ou manipulent puis expédient vers un restaurant satellite.

Si ces denrées sont également servies sur place, les plats témoins des denrées expédiées peuvent être confondus avec ceux prélevés à la fin du service sur place le jour même.

Pour les restaurants satellites (et offices pavillonnaires), les repas témoins ne sont réalisés que si des manipulations y sont effectuées. On entend par « manipulations », les opérations de découpe, de tranchage, de hachage, de mixage et de moulinage.

À quel moment doit-on réaliser les plats témoins ?

Afin d'être les plus représentatifs possible, privilégier les prélèvements sur la chaîne de distribution, en cours de service (au plus près de la consommation).

Les prélèvements en fin de préparation (en sortie de cuisson, en fin de dressage, avant distribution...) sont à éviter.

Pour les cuisines centrales, il convient de réaliser les prélèvements au plus près de l'expédition. Pour les satellites et offices, les plats témoins (s'ils sont nécessaires) devront être prélevés sur la chaîne de distribution.

Quel matériel est nécessaire pour réaliser les plats témoins ?

- des couverts propres ;
- des contenants propres, de volume adapté et fermant hermétiquement (boîtes et/ou sachets, en fonction du volume de l'échantillon) ;
- un moyen d'identification individuel (étiquetage ou tout moyen équivalent).

Comment réaliser les plats témoins ?

L'opérateur doit être en tenue de travail propre et conforme et se laver les mains de manière hygiénique avant de réaliser les prélèvements.

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

- A l'aide de couverts propres, prélever au minimum 100 g de denrée ;

Points particuliers

*Pour les plats en sauce, il faudra conserver autant que possible la sauce à part.
Pour les plats en portion (charcuterie tranchée par exemple), cela nécessitera souvent de prendre plusieurs portions afin d'obtenir le poids souhaité.*

- Placer l'échantillon dans un contenant de volume adapté et fermant hermétiquement ;

- Identifier l'échantillon.

Par identification on entend généralement (restauration traditionnelle) : désignation du produit, jour de présentation et service (midi/soir).

L'identification peut intervenir par 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 minimum par jour de la semaine (ex : utilisation de boîte à échantillons) et de conserver une copie du menu du jour (réellement servi) avec les échantillons correspondants ;

- Conserver ces plats témoins pendant minimum 5 jours après le jour de présentation au consommateur.

- Dans le cas des cuisines centrales, il est souhaitable de conserver un échantillon de chaque préparation culinaire pendant un délai correspondant à DLC + 5 jours.

Quels documents détenir dans le cadre du PMS ?

Il est nécessaire de conserver les menus des différents plats effectivement servis aux consommateurs pour faciliter l'enquête en cas de TIAC. Les menus prévisionnels peuvent être utilisés à condition que les modifications de dernière minute soient mentionnées.

- Procédure décrivant les modalités de réalisation des repas témoins, notamment :
 - la (ou les) personne(s) chargée(s) de cette opération ;
 - les produits devant être présents dans les plats témoins ;

- les modalités de prélèvement (lieu, moment, échantillons prélevés et quantité prélevée, matériels à utiliser) ;
- les modalités de conditionnement et d'identification des échantillons ;
- les modalités de conservation (lieu, température, durée de conservation, à disposition exclusive des services vétérinaires des armées).

Document(s) éligible(s) à la flexibilité documentaire :

- Procédure écrite.

La présente fiche peut servir de base à l'établissement de ces documents, sous réserve d'une adaptation au fonctionnement propre et aux spécificités de l'organisme.