



FICHE INFORMATIVE

Plats témoins en restauration collective

Introduction

Au Luxembourg, le stockage de plats témoins ne résulte pas d'une obligation légale directe ; en effet, différents corps des métiers de bouche se sont engagés lors de l'élaboration de leur guide de bonnes pratiques d'hygiène à prélever et à garder des plats témoins de leurs repas.

Définition

“Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possibles. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours, après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique. “

[Réf: **Arrêté français du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.**]

Objectifs

En cas de suspicion d'une toxi-infection alimentaire collective, les plats témoins doivent permettre aux administrations compétentes de déterminer l'innocuité des denrées concernées ou de définir quel était l'aliment contaminé.

Par ailleurs, les plats témoins peuvent servir à démontrer que l'exploitant n'est pas à l'origine d'une toxi-infection.

L'objectif des plans témoins est donc bien de fournir des preuves en cas de toxi-infection et non l'estimation des l'hygiène des aliments dans l'établissement.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
PH/PH/PH	24/08/2018	F-064 Rev04	Page 1/3

Prélèvement

Quand prélever ?

En théorie, il faut échantillonner le plus près possible de la consommation et chaque échantillon est constitué du plat servi dans son entièreté.

Le prélèvement doit se faire en tenant compte des opérations ultérieures sur les produits : tranchage, conditionnement...

Dans le cas d'une liaison directe, cuisine attenante au lieu de distribution, le prélèvement des échantillons peut se faire en fin de service, puisque ceux-ci auront subi toutes les phases critiques de la distribution (manipulations et chaînes du chaud ou du froid).

Toutefois il pourrait ne plus y avoir de produits à prélever en fin de service. C'est pourquoi, le prélèvement peut aussi avoir lieu avant d'envoyer les plats au service.

Quels produits prélever ?

Les produits élaborés et/ou manipulés en cuisine tels que:

- tous les composants des plats cuisinés : viandes, poissons, légumes, sauces...,
- les produits sensibles tranchés : jambon, viandes froides...,
- les entrées fabriquées ou déconditionnées-reconditionnées (salade 4^e gamme par exemple),
- les desserts sensibles (à base de crème pâtissière, d'œufs crus,...),
- les produits d'assemblage (sandwichs...).
- les produits frais en contact direct avec la terre.

En revanche, il n'est pas utile de conserver des échantillons des produits industriels conditionnés si vous les distribuez tels quels : yaourts, desserts lactés, charcuteries (pâtés) ou fromages en portions individuelles... ni les produits " stables " : pain, sachets de biscuits, fruits frais....

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/PH/PH	24/08/2018	F-064 Rev04	Page 2/3

Comment faire les prélèvements ?

Les plats témoins doivent permettre d'effectuer une recherche bactériologique (voire chimique). Les prélèvements doivent donc être réalisés dans des conditions adaptées. Il importe notamment d'éviter les contaminations croisées avec des produits éventuellement contaminés.

De préférence, chaque composant du repas doit être séparé afin de permettre de retracer l'origine d'une contamination potentielle.

Dans le cas d'un menu à choix limité p.ex. un seul repas par jour, il est envisageable de regrouper les échantillons pour autant que la cuisine garde à disposition des autorités une liste détaillée et exhaustive des composants du menu

Les récipients doivent être propres, étanches et ne pas altérer les denrées. Cependant il n'est pas nécessaire qu'ils soient stériles. Il peut s'agir de poches plastiques fermées ou de contenants rigides à couvercle, à usage unique ou pas.

Quelle quantité prélever ?

Les repas témoins doivent contenir au moins 100 g de préparation qui seront nécessaires à toutes les études bactériologiques en cas d'intoxication alimentaire.

En effet, la recherche de bactéries pathogènes nécessite e.g. 25 g par pathogène recherché.

Comment conserver les échantillons ?

Une conservation au froid positif, entre 0 et 4°C, est souhaitable. La congélation des plats témoins est à éviter car il n'est pas certain que l'analyse de produits ayant subi une congélation soit totalement représentative de l'état des produits au jour de leur consommation.

Les récipients doivent permettre une identification individuelle sans erreur. L'important est de pouvoir retrouver avec précision tous les échantillons d'un même repas. Il est indispensable de noter la date et le repas (midi, soir).

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/PH/PH	24/08/2018	F-064 Rev04	Page 3/3