|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Centre d’Hygiène et de Salubrité Publique | **Plats témoins en restauration collective à caractère social** | **Information**  mise à jour 19/06/2019 |

**Règles applicables** :

En Polynésie, la conservation et le stockage d’échantillons de plats témoins ne résulte pas d’une obligation règlementaire mais constitue une pratique qui s’impose à tous les professionnels de la restauration collective à caractère social et dont le respect est vérifié par les services de contrôle.

**Définition** :

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats servis aux consommateurs, clairement identifiés et conservés individuellement plusieurs jours après leur distribution, pour être analysés en cas de survenue d’une toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

**Objectifs**

En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC), les plats témoins sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés et analysés. Ils doivent permettre de déterminer l’innocuité des denrées concernées ou au contraire de définir quel était l’aliment contaminé. Il peuvent servir à démontrer que l’exploitant n’est pas à l’origine d’une toxi-infection.

L’objectif des plats témoins est donc bien de fournir des preuves en cas de TIAC et non d’évaluer l’hygiène des aliments dans l’établissement.

**Etablissements concernés** :

Parmi les établissements de restauration collective qui doivent réaliser les plats témoins, tous les établissements à caractère social qui s’adressent à des consommateurs supposés fragiles (enfants, personnes agées, malades, ..) sont concernés :

|  |  |
| --- | --- |
| Cuisines centrales | OUI |
| Cuisines sur place | OUI |
| Restaurants d’entreprise et restaurants du personnel | Facultatif |
| Crèches et maisons d’assistants maternels | OUI |
| Maisons de retraite | OUI |
| Restaurants satellites | limité |

Pour les cuisines centrales, les plats témoins doivent être réalisés de manière systématique. Dans la mesure du possible il convient de conserver comme plat témoin, en plus de l’échantillon conservé sur la cuisine centrale, un repas qui aura fait l’objet du circuit de distribution le plus long.

Pour les cuisines sur place il faut distinguer 2 cas :

* cas des menus multiples (ex : hôpitaux), un prélèvement témoin doit être systématiquement effectué
* cas des choix multiple : réaliser un échantillon témoin par famille de produits (conformément à l’analyse des dangers effectuée)

Il en va de même pour les restaurants satellites qui ont eux aussi des dispositions spécifiques :

* Les restaurants satellites doivent effectuer les plats témoins uniquement s’il y a manipulation (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage). La décongélation, l’assemblage, le dressage, l’assaisonnement et la remise en température sont des opérations et non des manipulations.
* Les cuisines satellites (non gérées par une cuisine centrale) doivent réaliser les échantillons témoins pour toutes les denrées, qu’il y ait manipulation ou non.

La réalisation de plats témoins n’est pas obligatoire en restauration commerciale, mais peut toutefois être conseillée lors de repas de groupes.

**Prélèvement**

**Réalisation d’un échantillon témoin**

Il importe notamment d’éviter les contaminations croisées avec des produits éventuellement contaminés.

1. Se laver et se désinfecter les mains ou porter des gants propres
2. A l’aide d’un ustensile propre et désinfecté, prélever une portion du plat et remplir le contenant à échantillon témoin. Fermer hermétiquement
3. Identifier et dater l’échantillon témoin
4. Stocker le prélèvement témoin

Réaliser les échantillons témoins en fin de service. Si un plat est servi le midi et le soir il doit y avoir 2 prélèvements témoins différents.

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

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 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.

**Produits prélevés**

Les échantillons témoins doivent être réalisés pour toutes les denrées préparées ou manipulées servies à plusieurs consommateurs (minimum 2) :

* tous les composants des plats cuisinés : viandes, poissons, légumes, sauces...,
* les produits sensibles tranchés : jambon, viandes froides...,
* les entrées fabriquées ou déconditionnées-reconditionnées (salade 4e 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

Il n'est pas utile de conserver des échantillons des produits industriels pré-emballés s’ils sont distribués tels quels : yaourts, desserts lactés, charcuteries (pâtés) ou fromages en portions individuelles... ni les produits "stables": pain, sachets de biscuits, fruits frais...

Les plats témoins sont à effectuer pour les plats mixés mais ne le sont pas dans le cas de modifications mineures du plat servi (plat sans sel par exemple). Il n’est pas nécessaire non plus de réaliser un échantillon témoin pour les grillades à la demande.

Dans le cas des plateaux de fromage, il y a 2 possibilités : Prélever un fromage par jour minimum afin que tous les fromages servis dans la semaine fassent l’objet d’un plat témoin ou conserver en échantillon témoin la dernière portion de chaque lot.

**Quantité prélevée**

Les plats témoins sont prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre les différentes analyses microbiologiques voire chimiques, dans les meilleures conditions possibles. La recherche des seules bactéries pathogènes (Salmonelle, Listeria, E. coli STEC) nécessite 25 g par pathogène recherché.

Par défaut, la quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 100 et 200g.

**Identification des échantillons**

Chaque échantillon doit être clairement identifié. 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 moment du repas (midi, soir).

**Stockage des échantillons témoin**

Chaque échantillon est conservé individuellement dans des conditions non susceptibles de modifier ses qualités microbiologiques, au minimum 5 jours après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à +4°C) ou éventuellement négatif (-18°C), mais 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.