

## Fiche pratique :

### L'assiette témoin, à quoi ça sert ?

En cuisine de collectivité, il n'est pas obligatoire de conserver un plat témoin mais il est tout de même fortement recommandé ! En effet, il se révélera être d'une grande importance en cas d'incidents. Il pourra alors servir de preuve pour l'autocontrôle, la notification obligatoire ou la traçabilité. Si l'analyse du plat témoin ne révèle aucun problème, votre cuisine sera mise hors de cause et vos consommateurs seront rassurés sur votre méthode de travail.

#### Mise en pratique

Concrètement si l'on décide de conserver une assiette témoin de chaque plat, il faut conserver les échantillons durant 72h à 4° ce qui correspond au temps d'incubation de nombreuses bactéries et 5 jours au congélateur (-18° au plus froid). Attention certaines bactéries ont tout de même un taux d'incubation plus long – de 8 jours à 3 mois pour la listéria par exemple. Pour chaque plat qui quitte la cuisine, il faut conserver 100 grammes minimum de chaque préparation (soupe, légumes, viande, féculent, dessert). Les 100 grammes conservés permettent de réaliser tous les tests nécessaires.

Les plats considérés à risques sont : les préparations de types mélange, les plats mijotés, les repas mixés. Les plats ayant un risque faible sont : les soupes de légumes.

#### Procédure

1. Prélèvement des échantillons (minimum 100 grammes de chaque denrée alimentaire servie au repas)
2. Utilisation d'ustensiles propres et de récipients fermés hermétiquement (ravier, sac),
3. Identification du produit avec une étiquette pour permettre la traçabilité des produits :

Jour :	L	M	M	J	V	S	D
<input type="checkbox"/> Matin	<input type="checkbox"/> Midi	<input type="checkbox"/> Soir					
Date : .....	Heure : .....						
Plat : .....	T° : .....						
Lieu : .....							
Responsable : .....							

4. Conservation des échantillons dans le réfrigérateur durant 72h à 4°. Ensuite durant 5 jours au congélateur (-18° au plus froid)
5. Destruction du plat témoin une fois le temps écoulé.

#### A quel moment, peut-on vous demander d'analyser vos assiettes témoin ?

Les plats témoins sont demandés et analysés lorsqu'il y a une intoxication alimentaire.

A noter que l'AFSCA peut demander à n'importe quel moment d'analyser les plats témoins d'une cuisine de collectivité.

### **Notes**

- Les produits non déconditionnés, comme les yaourts et les fruits ne sont pas concernés par la pratique.
- Quand les repas servis en collectivité viennent de chez un traiteur, il faut vérifier que le traiteur conserve un plat témoin. Si ce n'est pas le cas, c'est à la cuisine de collectivité de le conserver.