

EXEMPLES DE CCP

Exemple de CCP	Valeur cible (à titre d'exemple)	Maîtrise à réaliser sur le danger
Pasteurisation	T° à cœur > 80 °C (VP 30)	Non-décontamination (<i>Listeria monocitigenes</i>)
Conditionnement d'un sandwich (mise sous-vide)	Quantité d'air < 0,5 % Pas d'entrée d'air dû à un mauvais scellage du conditionnement	Croissance de <i>Clostridium botulinum</i>
Cuisson au four	T° quiche en sortie de four : > 98 °C	Survie des micro-organismes en cas de cuisson insuffisante
Préparation d'une sauce froide	Respect strict formulation et procédures pH < 5.0	Prolifération ultérieure d'une flore pathogène