

PROCÉDURES À SURVEILLER

Procédés	Dangers	Éléments à considérer
Fumage	Microbiologique et chimique (HAP)	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise de la qualité des bois de fumage ou des arômes de fumée utilisés • Maîtrise des paramètres technologiques de fumage (température / durée) • Fréquence de nettoyage du fumoir appropriée et produits adaptés • Validation du procédé de fumage par la réalisation d'analyses microbiologiques et physico-chimiques (dosage HAP au moins une fois)
Étuvage, séchage de produits carnés	Microbiologique (notamment <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes...</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise de la composition des produits (taux de sel...) • Maîtrise des paramètres technologiques spécifiques (température, durée du cycle, hygrométrie...) • Maîtrise des paramètres physico-chimiques (A_w, perte de poids) • Validation du ou des procédés de fabrication par la réalisation d'analyses microbiologiques des produits finis et de mesures d'A_w couplées à des mesures de perte de poids
Appertisation	Microbiologique (notamment <i>Clostridium botulinum</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise des opérations de fermeture des récipients et surveillance de leur étanchéité • Définition et validation des barèmes de stérilisation appliqués (temps, température, pression) : cartographie de l'autoclave si nécessaire, mesure de la VS acquise... • Maîtrise des conditions d'application des traitements thermiques • Réalisation périodique de tests de stabilité sur les produits finis • Débris de verre : maîtrise des opérations de fermeture des récipients, absence de corps étrangers...
Pasteurisation / cuisson	Microbiologique (notamment <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria Monocytogenes</i> , <i>E. coli</i> STEC...)	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise des conditions d'application des traitements thermiques : validation et surveillance du barème de cuisson / pasteurisation • Réalisation d'analyses microbiologiques sur les produits finis

PROCÉDURES À SURVEILLER

Procédés	Dangers	Éléments à considérer
Refroidissement	Microbiologique (notamment <i>AST</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> dans les féculents (produits à base d'amidon))	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise des étapes de refroidissement (barèmes temps / températures...) et respect de la durée de refroidissement calculée à partir de la fin de cuisson Pour les plats cuisines, en l'absence de validation, le refroidissement rapide est opéré de telle manière que la température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures Réalisation d'analyses microbiologiques sur les produits finis
Marinage, salage, produits injectés, malaxés	Microbiologique (notamment <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> ...) Danger physique (aiguillons d'injection)	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise des paramètres technologiques spécifiques (taux de sel, pH, couples temps / température...)
Traitement assainissant vis-à-vis des parasites : congélation, traitement thermique	Parasites des produits de la pêche sauvage (<i>Anisakis</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Produits à risques visés par le règlement CE n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, point D (produits consommés crus ou faiblement transformés) Couples temps-températures (déterminés réglementairement ou validés)
Purification de coquillages	Microbiologique (<i>E. coli</i> , <i>Salmonella spp.</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Durée de purification (validation), maîtrise de la qualité de l'eau Analyses (eau, produits finis)
Cuisson sous-vide	Microbiologique (<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> ...)	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise des conditions d'application des traitements thermiques : surveillance du barème de cuisson / pasteurisation Qualité de la fermeture sous-vide Réalisation d'analyses microbiologiques sur les produits finis