

01 Les matières premières

1.10 Produits conditionnés sous vide

Le conditionnement sous vide n'entrave que la prolifération des germes dont le développement requiert de l'oxygène. Des produits emballés sous vide ne sont pas exempts de germes ; les organismes anaérobies peuvent même se développer en l'absence d'oxygène, au cas où les températures adéquates ne seraient pas respectées. La surface extérieure des conditionnements sous vide est susceptible de contaminer d'autres produits non emballés. En cas d'endommagement des emballages, il n'y a plus de fermeture hermétique, ce qui provoque une prolifération des germes. Un stockage prolongé du produit peut altérer ses qualités gustatives et micro- biologiques. Ainsi, *Listeria monocytogenes* peut même se développer à des températures basses.

DÉMARCHE À SUIVRE

- les produits conditionnés sous vide doivent être conservés au frais. La fermeture de l'emballage doit être de qualité irréprochable ;
- ne pas stocker ou transporter des produits emballés sous vide à côté de produits non emballés ; veiller à une séparation adéquate des groupes de produits ;
- à la réception, il s'impose de vérifier si les produits de viande proviennent d'un fournisseur agréé (disposant de l'autorisation requise pour les produits en question) avec un étiquetage adéquat ;
- ne jamais accepter des produits dont l'emballage est détérioré à la livraison ;
- refuser tout produit dont l'emballage n'est pas solidement tendu autour du produit ;
- conserver au frais, donc en-dessous de +4°C (respecter les indications du fournisseur) les produits emballés sous vide ;
- respecter les dates limites de consommation ; en cas de dépassement de la date indiquée, refuser les produits ;
- lorsque la mise sous vide est réalisée en interne, la machine sous vide doit être de propreté irréprochable et l'endroit où elle se trouve doit être dépourvu de contaminations ;
- n'ouvrir que les quantités réellement nécessaires ; transvaser les quantités restantes dans des récipients alimentaires, les garder au frais et les utiliser dans les plus brefs délais (de préférence dans un délai de 72 heures).