

01 Les matières premières

1.11 Conserves et semi-conserves

Le traitement thermique des conserves vise à détruire les germes et leurs toxines. Les semi-conserves stockées dans des emballages étanches n'ont subi qu'une conservation partielle (pasteurisation, salage ou acidification) et s'avèrent dès lors beaucoup moins stables.

Les conserves de viande (mais également d'autres conserves) dont le processus de fabrication n'a pas été respecté peuvent être contaminées par la bactérie *Clostridium botulinum*, déclenchant des maladies très graves. Après ouverture, les produits peuvent se gâter par l'effet d'oxydation du conditionnement en métal.

DÉMARCHE À SUIVRE

- éliminer immédiatement toute boîte de conserves endommagée ou bombée ; en aucun cas utiliser le contenu de pareille boîte ;
- stocker les conserves à un endroit protégé de souillures quelconques ;
- nettoyer les conserves, si nécessaire, avec un papier humide avant de les ouvrir ;
- respecter les indications de conservation du fabricant ;
- garder au frais dans des récipients alimentaires la quantité restante du contenu de conserves entamées ; les utiliser dans les plus brefs délais.