

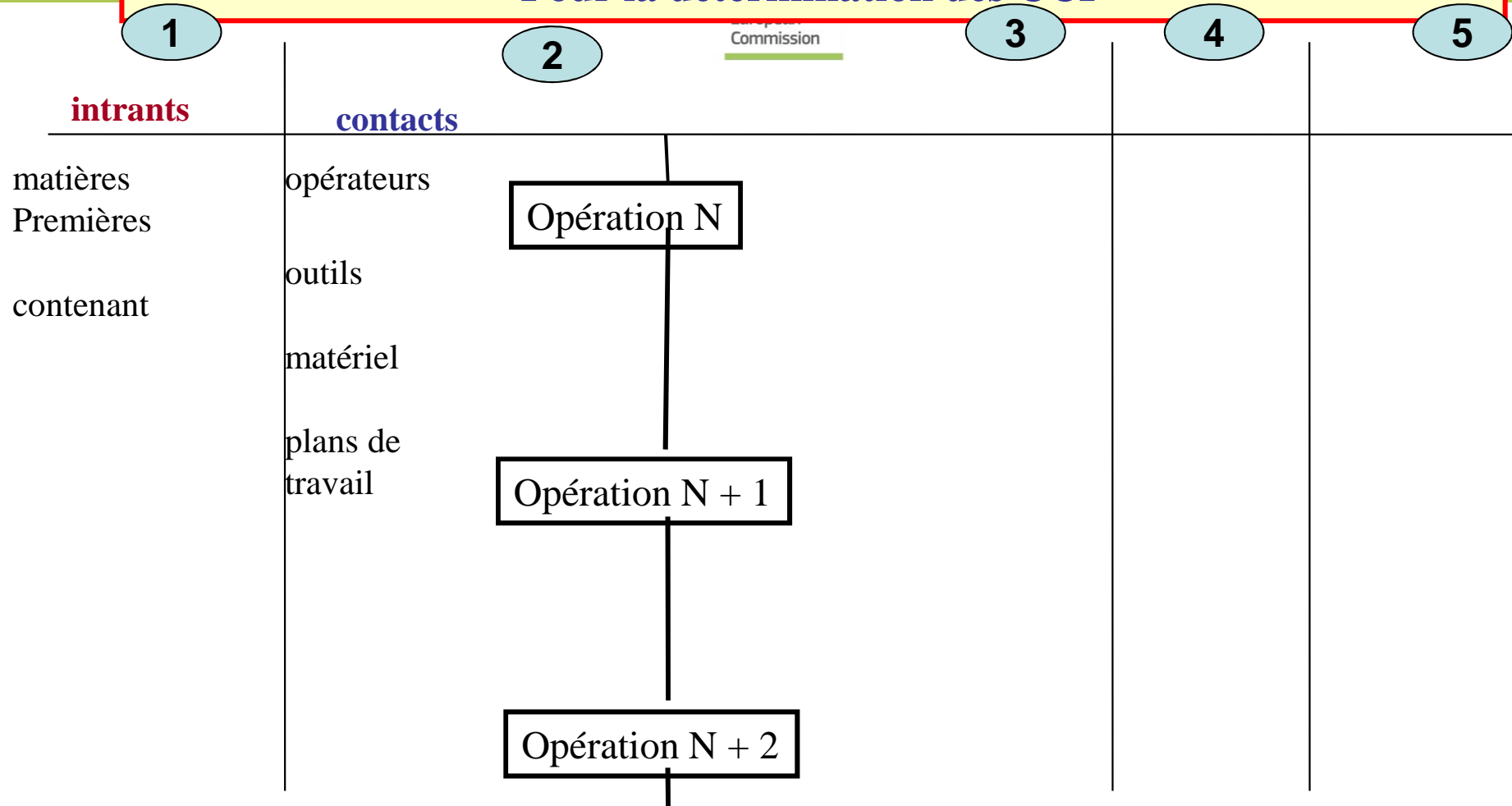


Better Training for Safer Food *Initiative*

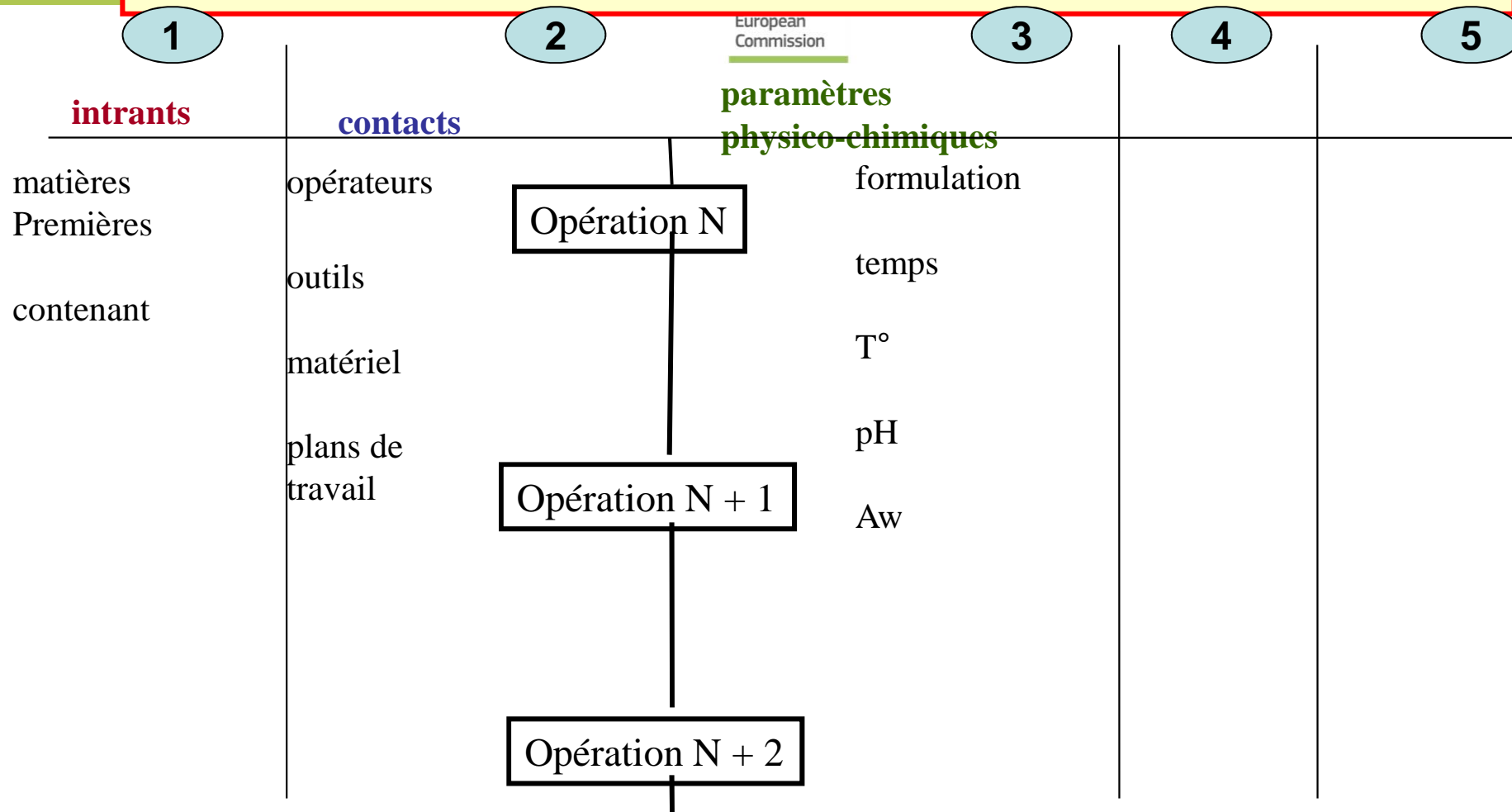
BTSEF

**La méthode alternative à
« l'arbre de décision du Codex Alimentarius »
pour la détermination des CCP & des BPH/BPF**

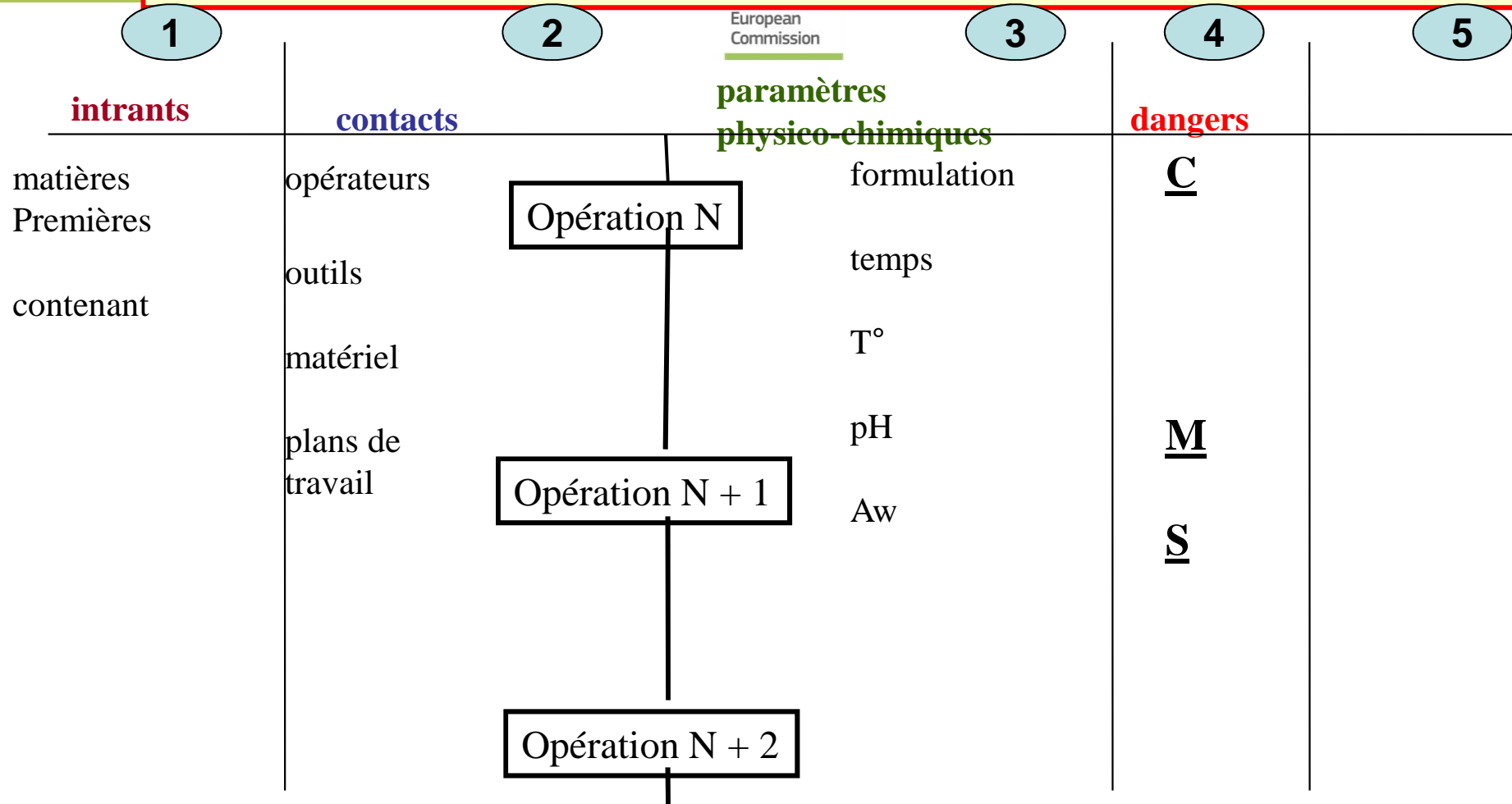
Méthode alternative à "l'Arbre de Décision" Du Codex Alimentarius Pour la détermination des CCP



Méthode alternative à "l'Arbre de Décision" Du Codex Alimentarius Pour la détermination des CCP

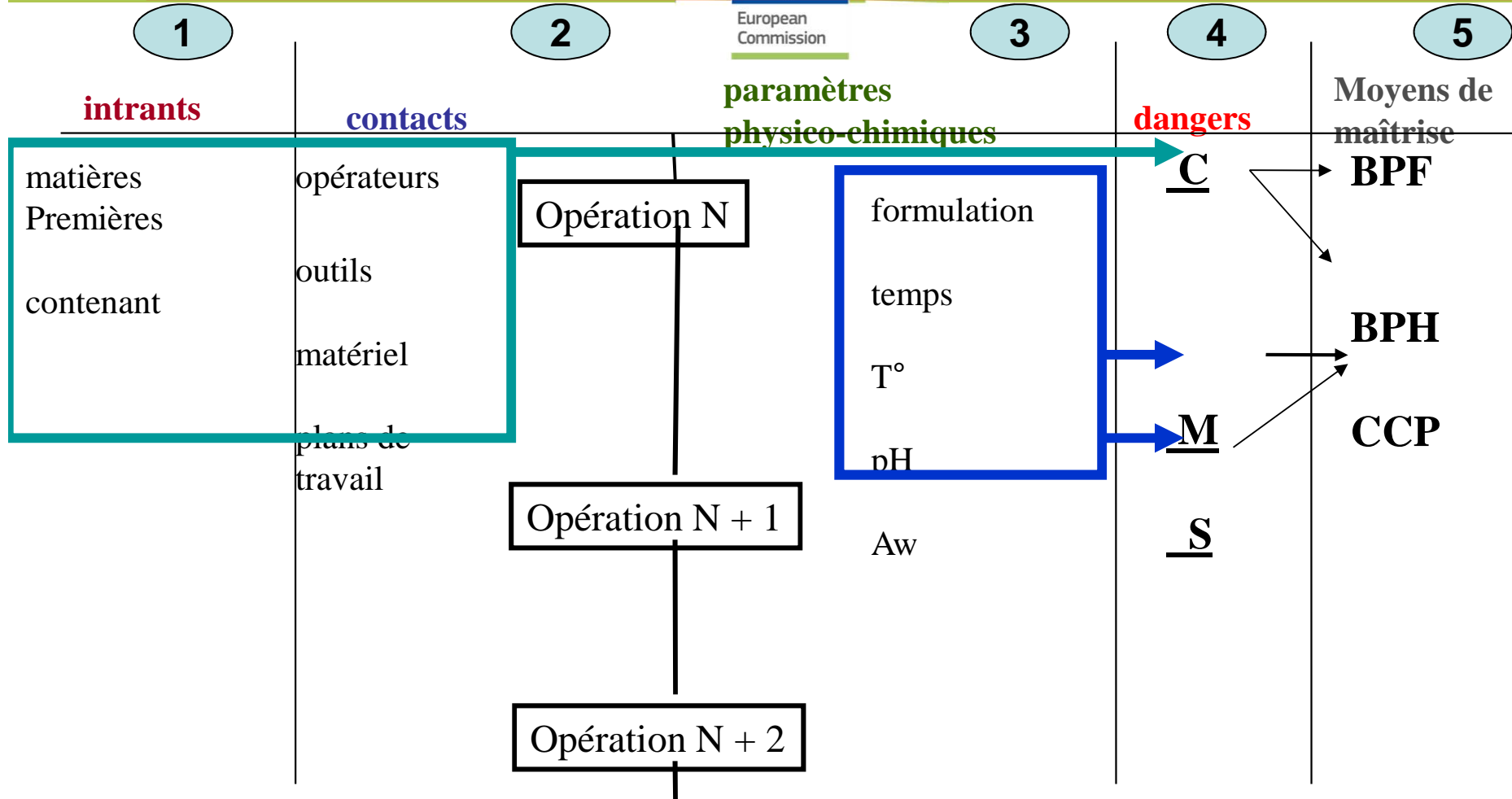


Méthode alternative à "l'Arbre de Décision" Du Codex Alimentarius Pour la détermination des CCP



C = contamination
M = multiplication
S = survie

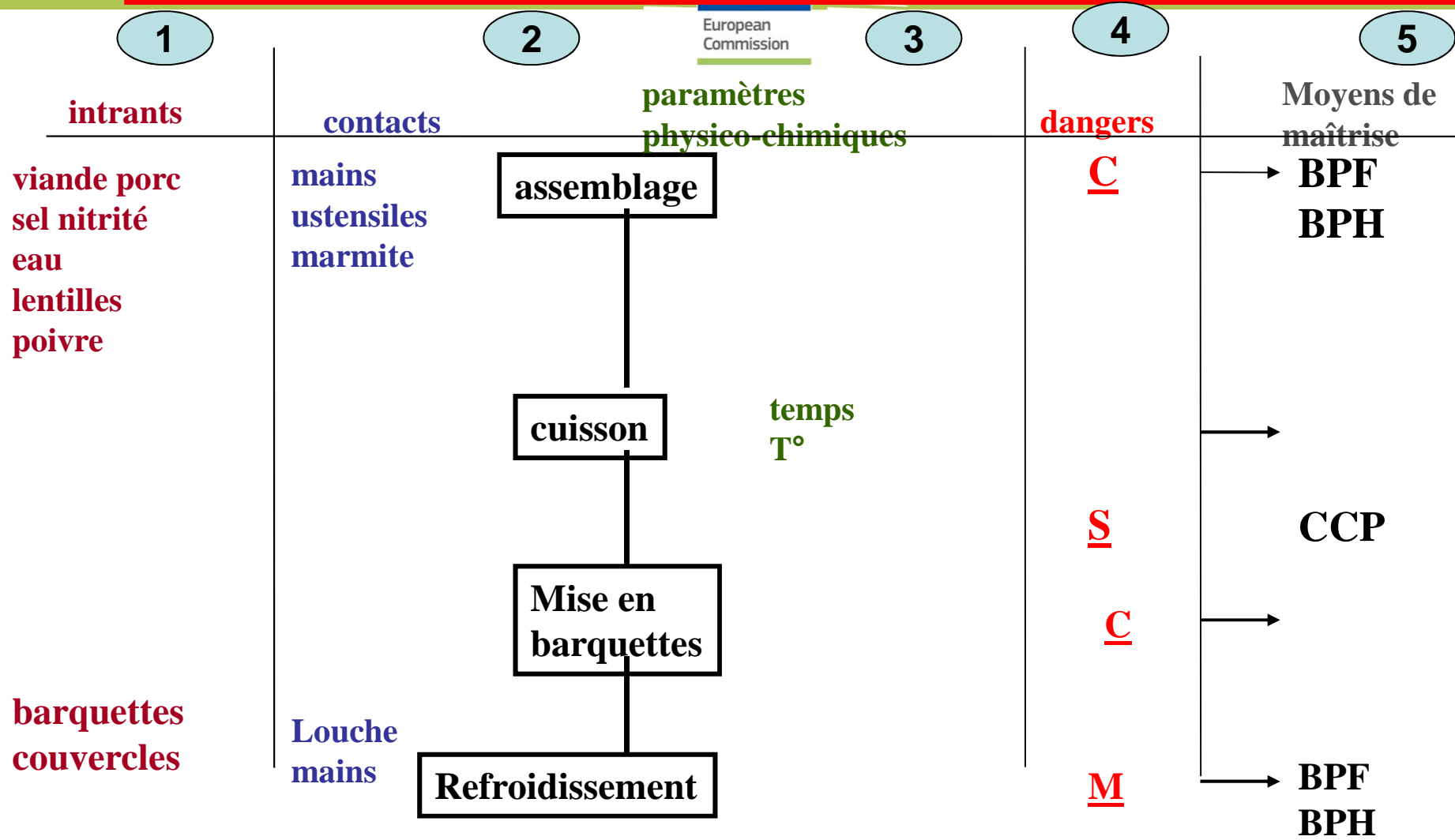
Méthode alternative à "l'Arbre de Décision" Du Codex Alimentarius Pour la détermination des CCP



C = contamination
M = multiplication
S = survie

Méthode alternative à "l'Arbre de Décision"

Exemple d'application pratique



European Commission

Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency

Temps
T°

C = contamination
M = multiplication
S = survie

1

Evaluation de la pertinence du PMS, du procédé de fabrication du poisson cuit, séché, fumé dans une PME d'Afrique

Contexte et problématique

- Le produit vendu hors régime de froid, sur les marchés locaux, ne doit pas s'altérer.
- Des temps et températures de passage au four, fixés à l'avance, sont appliqués rigoureusement à chaque lot de fabrication
- Cette maîtrise du couple « temps / températures » du passage au four, suffit-t-elle à assurer la stabilité du produit ?

2

Evaluation de la pertinence du PMS, du procédé de fabrication du poisson cuit, séché, fumé dans une PME d'Afrique (suite)

Résultat de l'étude réalisée par application de la méthode alternative à l'amélioration du PMS

- La stabilité du produit lors de son exposition à la vente est assurée par la réduction de l'Aw consécutive au passage au four, qui doit être garantie pour chaque lot de fabrication
- La baisse visée de l'Aw peut être contrôlée par deux pesées, mesurant une perte de poids qui lui est proportionnelle.

Pesée d'un lot témoin du produit frais

Pesée du même lot témoin à la sortie du four

Respect d'un pourcentage de perte de poids défini à l'avance



PMS de production du poisson fumé établi par l'entreprise

<u>Intrants</u>	<u>Contacts</u>	<u>Opérations</u>	<u>Paramètres</u>	<u>Risques</u>	<u>Moyens de maîtrise</u>
Poisson	bacs, operateurs	Réception à l'usine	T° 0-2°C, tps	C /M	BPH/BPF/CCP glaçage suffisant, matériel & mains propres
	eau, Javel, bacs, operateurs	↓ Déglaçage / Lavage	Javel 0,5 à 1 %	C	BPH/BPF eau, matériel & mains propres, taux de chloration
	couteau, operateur, bac, tables,	↓ Découpe		C	BPH/BPF matériel & mains propres
	Eau, bacs, operateurs	↓ Lavage	Javel 0,5 à 1 %	C	BPH/BPF eau, matériel & mains propres, taux de chloration
	clayettes, operateur,	↓ Mise sur clayettes		C	BPH/BPF matériel & mains propres
	four,	↓ Pré-séchage	tps 1-1,5 h T° 60-80°C	S/M	BPH/BPF/CCP four propre
		↓ Cuisson	tps 1-1,5 h T° 100-120°C	S	BPF/CCP
fumée		↓ Fumage / séchage	tps 3 h, T° 80-90°C	C/S	BPF/CCP qualité bois de fumage (résidus d'HAP produits)
	Air ambiant	↓ Refroidissement	T° ambiante 25°C	M/C	BPH/BPF
boites	Operateurs,	↓ Mise en boites polystyrène		C	BPH/BPF boites & mains propres
		↓ Stockage	T° ≥ 12°C	M/C	GHP/GMP



European
Commission

PMS de production du poisson fumé révisé après évaluation par la MAAD

<u>Intrants</u>	<u>Contacts</u>	<u>Opérations</u>	<u>Paramètres</u>	<u>Risques</u>	<u>Moyens de maîtrise</u>
poisson	bacs, opérateurs	Réception à l'usine	T° 0-2°C tps	C	BPH/BPF/ CCP contrôle à réception glaçage suffisant, matériel & mains propres
	eau, Javel, bacs, opérateurs	Déglaçage / Lavage	Javel 0,5 à 1 % T° ≤ 2°C	C/M	BPH/BPF/ CCP eau, matériel & mains propres, taux de chloration
	couteau, opérateur, bac, tables,	Découpe		C	BPH/BPF matériel & mains propres
	Eau, bacs, opérateurs	Lavage	Javel 0,5 à 1 %	C	BPH/BPF eau, matériel & mains propres
	clayettes, opérateur, balance	Mise sur clayettes/pesée		C	BPH/BPF matériel & mains propres
	four,	Pré-séchage	tps 1-1,5 h T° 60-80°C	S/M	BPH/BPF/ CCP four propre
		Cuisson	tps 1-1,5 h T° 100-120°C	S	BPF/ CCP
fumée		Fumage / séchage	tps 3 h, T° 80-90°C	C/S	BPF/ CCP qualité bois de fumage (résidus d'HAP générés)
	opérateur, balance	Pesée / contrôle d'Aw	% de perte pondérale (≈ valeur cible d'Aw < 0,9)	C	BPH/ CCP
	Air ambiant	Refroidissement	T° ambiante 25°C Aw < 0,9	M/C	BPH/BPF
boîtes	Opérateurs,	Mise en boîtes polystyrène		C	BPH/BPF boîtes & mains propres
		Stockage	T° ≥ 12°C Aw < 0,9	M/C	GHP/GMP



MERCI DE VOTRE ATTENTION

AESA Consortium

Agriconsulting Europe SA- Av. de Tervueren, 36/21 – B -1040 Bruxelles

Tel: +32-2-736 22 77 –Fax: +32-2-736 49 70

Email:info@aesagroup.eu-www.agriconsultingeurope.be

Website: <http://www.foodinfo-europe.com/>

**Better Training for Safer Food
BTSF**