

Formation du personnel 17

METHODES DE CONSERVATION DES PRODUITS A BASE DE VIANDE



Lors de la **stérilisation** les produits à base de viande sont chauffés à des températures à cœur de 117 à 130°C par lesquelles les bactéries végétatives et les spores sont détruites. La stérilisation s'effectue dans des récipients fermés hermétiquement pour exclure une contamination ultérieure. Des produits stérilisés se conservent plus longtemps.

Lors de la stérilisation nous utilisons la **valeur de stérilisation ou la valeur -F**. Celle-ci est une durée exprimée en min. nécessaires pour réduire à une certaine température le nombre de bactéries de 10¹² (1012 = 1.000.000.000.000 = 1.000 milliards) à 1. Cette durée dépend également de l'espèce de bactérie. Comme

organisme de référence on prend les spores de *Clostridium botulinum* du type A. A une température de référence de 121,1°C la valeur-F est de 2,40.

Conformément à la législation une valeur-F de 3 min à 121,1°C à cœur suffit.

Lors de la **friture** on doit faire attention à la fraîcheur de la graisse (ou l'huile) de friture et à la température. Une graisse de friture utilisée plusieurs fois ou qui a été chauffée au-dessus de 180°C, peut contenir des substances cancérigènes et ne peut plus être utilisée. Ne laissez jamais à la graisse ou à l'huile atteindre une température supérieure à 180 °C. Filtrez la graisse ou l'huile

afin d'écartier des graillons brûlés. Si à une température normale de cuisson de 180°C une fumée bleue se dégage ou si la graisse devient trop foncée, visqueuse ou rance ou s'il apparaît une sorte de film de vernis sur les parois de la friteuse, il y a lieu de renouveler la graisse. Comme ligne de conduite on peut considérer que la même graisse de friture peut être utilisée au maximum 10 à 12 fois. En cas d'utilisation sporadique la graisse de friture doit être renouvelée après 6 mois. N'ajoutez jamais de la graisse de friture fraîche à l'ancienne, mais remplacez la complètement.

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

Rubrique question-réponse

QUESTION

Dans ma boucherie je vends non seulement de la viande fraîche et des produits dérivés (viandes hachées, préparation de viande, produits de viande et sous-produits d'origine animale) mais également des conserves, du fromage, des plats à base de poisson, des légumes, des boissons, des pâtes, du pain, etc...
Est-ce que je dois déclarer ces activités à l'AFSCA ?

REPOSE

Non, à l'AFSCA vous êtes enregistré avec comme activité principale "commerce de détail non ambulancier de viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viande,

des produits de viande et sous-produits d'origine animale pour consommation humaine" (code 42515200).

Si vous vendez également d'autres denrées alimentaires sous les conditions reprises dans l'A.R. du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale, vous ne devez pas déclarer ces activités supplémentaires auprès de l'AFSCA.

Votre autorisation en tant qu'exploitant d'une boucherie suffit pour la vente de toutes les denrées alimentaires. Un audit éventuel sera exclusivement basé sur le "Guide d'autocontrôle en boucherie" Il n'y aura pas d'augmentation de la durée de l'audit.

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:

BOVINS

Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF

		19-Jul-09	03-Jul-09	17 juillet 2009	31 juillet 2009
Battice	Taureaux (S)	2,60 - 3,20	2,50 - 3,10	2,50 - 3,10	2,50 - 3,10
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain		2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Génisse Cul de Poulain	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98

Remarques sur la tendance des prix

19-Jun-09	Stationnaire
03-Jul-09	Apport plus important, tendance à la baisse
17-Jul-09	Légère baisse pour les taureaux, vaches et génisses
31-Jul-09	Stationnaire