

Annexe II : Process à risques devant faire l'objet d'une surveillance particulière
Attention : cette liste n'est pas exhaustive !

Process	Danger	Éléments à considérer <i>a minima</i>
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 et durée du cycle de fumage) • Fréquence de nettoyage du fumoir appropriée et produits de nettoyage adaptés • Validation du procédé de fumage par la réalisation d'analyses microbiologique et physico-chimique (dosage d'HAP au moins une fois si le process constant et répétable)
Étuvage, séchage de produits carnés	Microbiologique (notamment <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise de la composition des produits (taux de sel, notamment) • Maîtrise des paramètres technologiques spécifiques (température et 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>) Physique (verre)	<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, réalisation de tests de stabilité • Maîtrise des conditions d'application des traitements thermiques : surveillance du barème de stérilisation • Réalisation périodique de tests de stabilité sur les produits finis • Débris de verre : maîtrise des opérations de fermeture des récipients, absence de corps étranger
Pasteurisation / cuisson	Microbiologique (notamment <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> STEC, etc.)	<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 • Pour les secteurs de la restauration commerciale et collective : qualité de la cuisson des steaks hachés destinés à une population sensible
Refroidissement	Microbiologique (notamment ASR, <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 (respect des barèmes temps/ température validés, etc.) et respect de la durée de refroidissement calculée à partir de la fin de la cuisson. • Pour les plats cuisinés, en l'absence de validation, <i>le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures</i> • Réalisation d'analyses microbiologiques sur les produits finis

Marinage, salage, produits injectés, malaxés	Microbiologique (<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , etc. , ...), Danger physique (aiguilles d'injection)	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 sauvages (<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-température (déterminés réglementairement ou validés)
Purification de coquillages	Microbiologique (<i>Escherichia 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)
Gestion des souillures en abattoir et en atelier de traitement du gibier	Microbiologique	Maîtrise de l'hygiène de process : les viandes présentes dans les chambres froides doivent être exemptes de souillures
Ressuage des carcasses et des abats	Microbiologique	<p>Maîtrise d'un refroidissement précoce des carcasses et des abats jusqu'à l'atteinte de la température cible :</p> <ul style="list-style-type: none"> - études cinétiques de descente en température des carcasses et des abats pour chacune des espèces/catégories abattues, conduites dans les conditions les plus défavorables - surveillance de la descente en température des carcasses et des abats en prenant en compte le temps entre la fin de l'habillage et le début du ressuyage - respect des barèmes temps/température validés
Cuisson sous vide	Microbiologique (notamment <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , etc.)	<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 des analyses microbiologiques sur les produits finis
Cuisson basse température	Microbiologique (notamment <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise des conditions d'application des traitements thermiques : surveillance du barème de cuisson / pasteurisation • Réalisation des analyses microbiologiques sur les produits finis