



Formation du personnel 47

Quelles sont les principales erreurs à l'origine d'une intoxication ?

Les 10 erreurs principales pouvant être à l'origine d'une toxi-infection alimentaire :

1. Température et/ou durée de conservation des produits incorrecte
2. Refroidissement insuffisant ou trop lent
3. Délai de 12 heures ou plus entre la préparation et la consommation (généralement en combinaison avec un problème de température)
4. Défaut d'hygiène ou manipulateur contaminé
5. Utilisation de matières premières crues contaminées dans un aliment qui n'est pas traité ultérieurement ou utilisation de matières premières d'origine douteuse
6. Traitement thermique (cuisson) insuffisant
7. Conservation à chaud incorrecte (température/durée)
8. Réchauffement des produits insuffisant
9. Contaminations croisées durant les manipulations fautives (exemples : contacts entre des denrées crues et des denrées prêtes à consommer par l'intermédiaire de l'équipement ou des ustensiles mal ou pas nettoyés)
10. Nettoyage et désinfection des ustensiles et de l'équipement insuffisant (en particulier les trancheuses, broyeurs, couteaux, récipients, ..)

Source : SPF Santé publique

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.

QUESTION ET REPONSE

Que veut dire la mention « conditionné sous atmosphère protectrice » présente sur certaines étiquettes?

Une denrée alimentaire emballée sous atmosphère modifiée ou protectrice est conditionnée dans un emballage dans lequel l'air a été remplacé par un gaz ou un mélange de gaz autorisés.

Dans les conditions habituelles, l'atmosphère se compose principalement d'azote et d'oxygène.

L'oxygène est à l'origine de processus d'altéra-

tion des aliments (oxydation, rancissement, ...). Certains types de micro-organismes, dits aérobies, ont besoin d'oxygène pour pouvoir se développer. En diminuant la proportion d'oxygène au contact de la denrée alimentaire, les industriels parviennent à augmenter sensiblement la durée de conservation.

En général, ces denrées doivent se conserver au froid, ce qui ralentit également le développement des micro-organismes. Les dates limites de consommation (DLC) des denrées emballées sous atmosphère contrôlée sont

donc plus longues. C'est au fabricant de la denrée de déterminer la DLC en fonction, par exemple, de tests de vieillissement ou de résultats d'analyses microbiologiques. Il garantit que le produit ne présente pas de risque pour le consommateur jusqu'à la DLC s'il est conservé à la température prévue.

Une fois la DLC dépassée, il ne peut plus être consommé et, par conséquent, il est interdit de le vendre.

Source: AFSCA

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

		16-mrs-12	23-mrs-12	30-mrs-2012	06-avr-12
Battice	Taureaux (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,20	2,90 - 3,20	2,90 - 3,20	2,90 - 3,30
	Taureaux Cul de Poulain	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27
	Génisse Cul de Poulain	2,78 - 3,08	2,78 - 3,08	2,73 - 3,03	2,73 - 3,03

Remarques sur la tendance des prix

16-mrt-12	Vente rapide - Taureaux 60%,55% et gholsteiners légère hausse des prix
23-mrt-12	Vente rapide - Prix stables
30-mrt-12	Vaches et génisses culardes tendance à la baisse
06-apr-12	