



EST-CE QUE TRAVAILLER AVEC DES GANTS EST PLUS HYGIÉNIQUE ?

Le Règlement Européen 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que « toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa pro-

QUESTION ET REPOSE

tection ».

Le port de gants jetables est parfois souhaitable, mais, même dans ce cas, les règles d'hygiène doivent être respectées. Leur utilisation ne peut donner lieu à un sentiment de fausse sécurité (hygiénique).

Les gants doivent être changés dès qu'ils ont pu être contaminés (enlever les gants avant l'usage des toilettes et ensuite, après le nettoyage et la désinfection des mains, porter des gants neufs) :

- ne pas prendre des aliments propres ou préparés avec les mêmes gants que ceux avec lesquels on a tenu des aliments crus ou sales;

- enlever les gants pendant les pauses ou pour aller aux toilettes, et enfiler ensuite une nouvelle paire après s'être lavé les mains.

Travailler sans gants n'est pas nécessairement moins hygiénique, à condition de se laver les mains après chaque tâche ayant pu les contaminer. (Source AFSCA)

"LE PORT DE GANTS JETABLES EST PARFOIS SOUHAITABLE, MAIS, MÊME DANS CE CAS, LES RÈGLES D'HYGIÈNE DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES."

FORMATION

ADDITIFS AUTORISÉS DANS LES VIANDES HACHÉES (PRÉPARÉES)?

L'utilisation des additifs est régie par le Règlement 1333/2008 du parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Seuls les additifs repris dans la liste positive peuvent être utilisés dans l'alimentation.

Cela signifie que ce qui n'est pas explicitement autorisé, est interdit. Il y a également lieu de respecter les teneurs maximales d'utilisation indiquées.

Dans les viandes hachées et les viandes hachées préparées les additifs suivants peuvent être ajoutés :

- E 300 (acide ascorbique)
- E 301 (ascorbate de sodium)
- E 302 (ascorbate de calcium)
- E 330 (acide citrique)
- E 331 (citrate de sodium)
- E 332 (citrate de potassium)
- E 333 (citrate de calcium)

Ces additifs peuvent être utilisés quantum satis (Q.S.)

QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE ?

Lorsqu'une utilisation « quantum satis » est autorisée, cela implique

qu'aucune quantité numérique maximale n'est fixée, mais que les substances doivent être employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, dans des quantités n'excédant pas celles nécessaires pour le but poursuivi et à condition de ne pas tromper le consommateur. Les opérateurs doivent pouvoir justifier la concentration utilisée sur la base de ce principe. Les autorisations « quantum satis » de ce genre sont normalement accordées pour des additifs dont l'utilisation sans risque n'est pas limitée à une dose journalière admissible (DJA).

(Source: FAQ www.health.belgium.be/fr/faq-additifs)

ATTENTION

Les additifs E 260 (acide acétique), E 261 (acétates de potassium), E 262 (acétates de sodium), E 263 (acétates de calcium), E 270 (acide lactique), E 325 (lactate de sodium), E 326 (lactate de potassium), E 327 (lactate de calcium) peuvent seulement autorisés dans des préparations de viandes hachées fraîches préemballées puisque le cas échéant le consommateur est informé

de leur présence par le biais de l'étiquette.

Ces additifs ne sont pas autorisés dans des « denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate » puisque dans ce cas l'emballage ne porte pas un étiquetage complet.

CONSEIL :

Contrôlez si les mélanges d'épices achetées, destinées pour des viandes hachées non préemballées ne contiennent pas des additifs qui seulement peuvent être ajoutés dans des préparations de viandes hachées fraîches préemballées.

