

Pour aller plus loin, consulter les fiches :

- Hygiène générale
- Nettoyage
- Stockage au froid

Report par mise sous vide ou sous atmosphère modifiée (*)

Etapes technologiques à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle / Surveillance	Actions correctives
Emballage	Possibilité de contamination pendant les manipulations et le stockage	Se laver les mains avant d'emballer Stocker les emballages dans un endroit propre Utiliser des emballages propres, hermétiques et appropriés à la mise sous vide	Contrôle visuel	Ne pas utiliser d'emballage altéré ou souillé
Mise sous vide ou Mise sous atmosphère modifiée	Possibilité de ne pas obtenir un vide suffisant ou Possibilité d'obtenir un mélange de gaz inapproprié	S'assurer du bon entretien de la machine de mise sous vide ou de la machine de mise sous atmosphère modifiée Veiller à ce que l'emballage adhère bien au produit	Contrôle visuel Contrôle visuel	Action corrective différée : Réajuster le réglage de la machine ou faire appel au service d'entretien
Stockage	Possibilité de contamination des emballages Possibilité de dégradation des produits Possibilité de perte de vide durant le stockage	Stocker les produits mis sous vide ou sous atmosphère modifiée dans un endroit propre Ne pas stocker les produits trop longtemps La durée de conservation sous-vide est placée sous la responsabilité du professionnel >> Voir fiche « Stockage au froid » : Stocker les produits sous vide au froid positif < à 4°C Veiller à ce que l'emballage adhère bien au produit	Marquer la date de mise sous vide sur les emballages	Action corrective différée : diminuer la durée de stockage

Etapas technologiques à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle / Surveillance	Actions correctives
Déstockage des produits	Possibilité de contamination des produits	>> Voir fiche « Hygiène générale » : Se laver les mains avant de retirer les emballages >> Voir fiche « Nettoyage » : Retirer les emballages dans un endroit propre et poser les produits sur des surfaces nettoyées		

(*) Le recours à des emballages sous atmosphère modifiée est toléré en production fromagère fermière tant que ce procédé n'accélère pas les conditions d'affinage des fromages.

Avant d'utiliser ces techniques, qui peuvent être dangereuses si elles sont mal maîtrisées, s'assurer d'avoir été informé et formé à celles-ci.