

PARTIE I - Remplir une copie pour chacune des saucisses de viande sèches ou semi-sèches fabriquées dans l'établissement

1. Nom du produit :

2. Numéro d'enregistrement de l'étiquette :

3. Options/procédés de contrôle utilisés actuellement pour contrôler *E. coli* O157:H7 :

Numéro de l'option :		Détails concernant l'option choisie			
1		Combinaison durée x température interne : _____ °C/ _____ °F x ___ minutes			
2		Cocher la méthode de transformation utilisée dans le cadre de cette option			
<input checked="" type="checkbox"/>	Température de la chambre de fermentation		pH à la fin du processus de fermentation	Diamètre du boyau	Processus ultérieur (séchage, garde or cuisson)
	°F	°C			
<input type="checkbox"/>	70	21	≥5,0	≤ 55 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F et 6 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	≤ 55 mm	MAINTENIR à 90 °F pendant ≥6 jours
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	≤ 55 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F puis 6 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 100 °F, 1 heure à 110 °F, 1 heure à 120 °F puis 7 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≥5,0	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 100 °F, 1 heure à 110 °F, 1 heure à 120 °F puis 7 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	96	36	≤5,0	≤ 55 mm	CHAUFFER (128 °F température interne du produit x 60 minutes) et SÉCHER à une température de 55 °F et une humidité relative de 65 % pour un coefficient humiditéprotéine ≤ 1,6 : 1
<input type="checkbox"/>	110	43	≤4,6	≤ 55 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant ≥ 4 jours
<input type="checkbox"/>	110	43	≤4,6	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant ≥ 4 jours
<input type="checkbox"/>	110	43	≥5,0	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant ≥ 7 jours

Option choisie pour le contrôle d'*E. coli* O157:H7 dans les saucisses fermentées

3	Analyse du produit fini - 30 échantillons de chaque lot de produit fini doivent être testés pour, au minimum, la présence d' <i>E. coli</i> O157:H7 et de <i>Salmonella</i>
---	--

Laboratoire utilisé :

Méthode officielle utilisée au laboratoire :

4		Cocher la méthode de transformation utilisée dans le cadre de cette option			
<input checked="" type="checkbox"/>	Température de la chambre de fermentation		pH à la fin du processus de fermentation	Diamètre du boyau	Processus ultérieur (séchage, garde or cuisson)
	°F	°C			
<input type="checkbox"/>	70	21	≥5,0	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F et 6 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 90 °F pendant 7 jours puis sécher
<input type="checkbox"/>	90	32	≥5,0	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 90 °F pendant 7 jours puis sécher
<input type="checkbox"/>	110	43	≥5,0	≤ 55 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant 7 jours puis sécher
<input type="checkbox"/>	110	43	≥5,0	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F et 6 heures à 125 °F)

Si cette option est choisie, 15 échantillons de m \acute{e} lée crue doivent être testés **dans chaque lot**

Laboratoire utilisé :

Méthode officielle utilisée au laboratoire :

5	Validation extérieure par une tierce partie
---	---

Où/quand a eu lieu le test de validation?

Les résultats du test ont-ils été acceptés par la Division des programmes des viandes et la Division de la salubrité des aliments?

OUI NON

(Jusqu'à la transmission et l'acceptation des résultats, l'exploitant ne peut pas s'en servir pour justifier la fabrication de produits dans le cadre de l'option 2 ou 4.)

Quel est le niveau de réduction D atteint?

Si la réduction est inférieure à 5D, 15 échantillons de m \acute{e} lée crue doivent être testés dans chaque lot;

Laboratoire utilisé :

Méthode officielle utilisée au laboratoire :

Option choisie pour le contrôle d'*E. coli* O157:H7 dans les saucisses fermentées