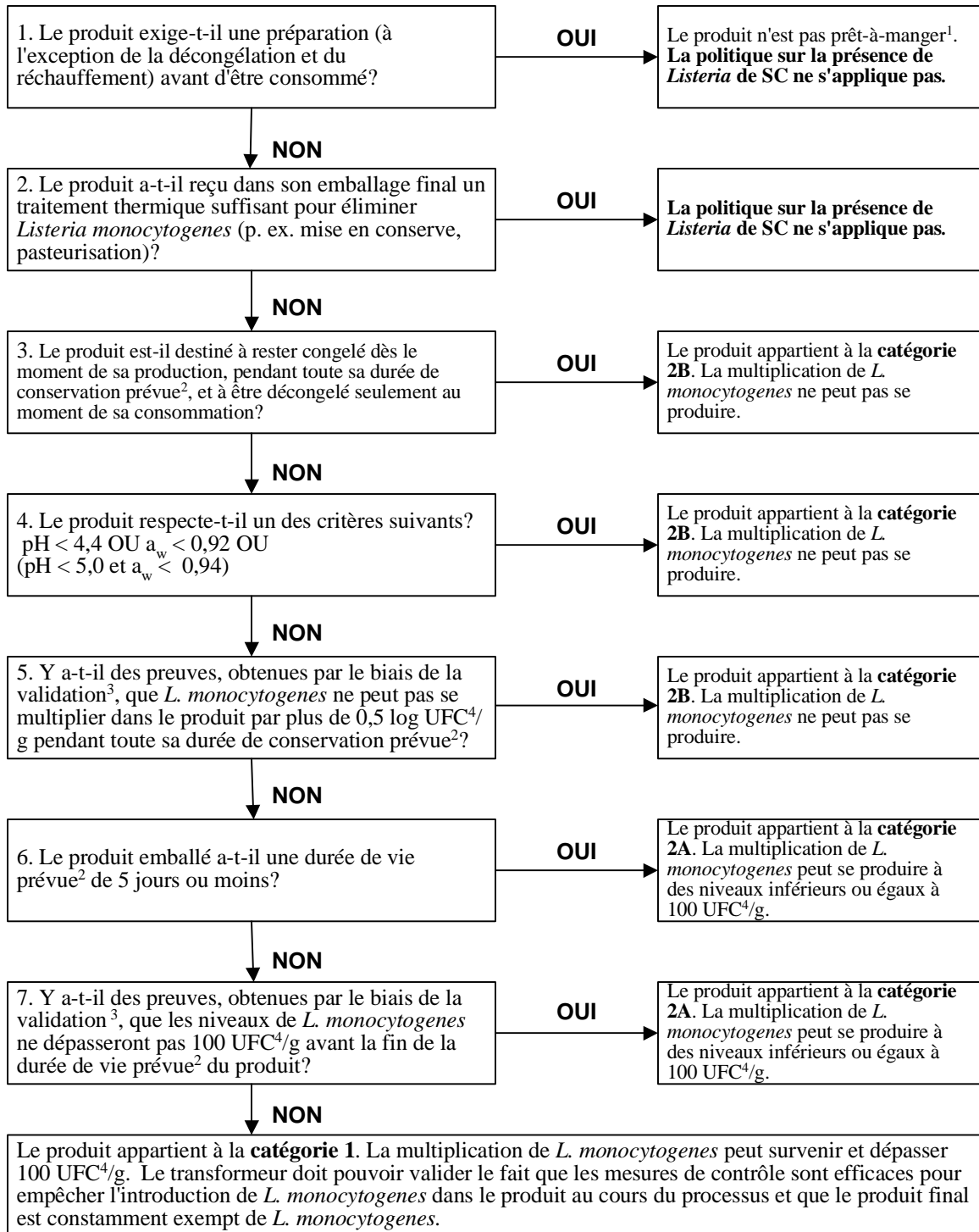


Annexe 2. Figure 1 : Schéma de décision - Détermination de la catégorie de produits prêt-à-manger¹ s'appliquant à un produit du poisson en vertu de la Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger de Santé Canada



1. Prêt-à-manger : Aliments n'exigeant pas de préparation avant d'être consommés, mis à part le lavage/rinçage, la décongélation ou le réchauffement, le cas échéant.

2. Durée de conservation : période commençant le jour de l'emballage pour la vente au détail, pendant laquelle un produit préemballé qui est en stockage dans des conditions qui conviennent audit produit retiendra, sans détérioration appréciable, la nature saine, le caractère agréable au goût et la valeur nutritive que possède ordinairement ce produit, ainsi que toute autre qualité revendiquée par le fabricant. (Règlement sur les aliments et drogues, B.01.001)

3. La validation fait référence à l'obtention de preuves qu'une mesure de contrôle, ou une combinaison de mesures de contrôle, implantée correctement, sera capable de maîtriser le danger en fonction d'un résultat précis. Par exemple, des épreuves de provocation (par inoculation de *L. monocytogenes* dans un lot de produits représentatifs) ont démontré que pendant toute la durée de conservation prévue, la multiplication de *L. monocytogenes* ne peut pas survenir (catégorie 2B) ou ne dépassera pas 100 UFC/g (catégorie 2A) lorsque le produit est conservé dans des conditions raisonnablement prévisibles de distribution, de conservation et d'utilisation.

4. UFC (unité formatrice de colonie) : Mesure de cellules viables (vivantes) dans un échantillon, par millilitre (mL) ou par gramme (g).