

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'*E. coli* O157:H7 et de *Salmonella*

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 <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> (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' <i>E. coli</i> O157:H7 dans les saucisses fermentées	