



Q1. Le produit alimentaire non ouvert favorise-t-il la croissance de cellules végétatives de bactéries pathogènes?

Pour répondre, vérifiez le tableau suivant:

C: Favorise la croissance | **PC: Ne favorise pas la croissance**

a_w	pH				
	< 3,9	De 3,9 à < 4,2	4,2-4,6	> 4,6-5,0	> 5,0
< 0,88	PC	PC	PC	PC	PC
0,88-0,90	PC	PC	PC	PC	C
> 0,90-0,92	PC	PC	PC	C	C
> 0,92-0,96	PC	PC	C	C	C
> 0,96	PC	C	C	C	C

OUI

NON



Q2. L'exploitant du secteur alimentaire est-il en mesure de démontrer que le produit alimentaire non ouvert ne favorise pas la croissance d'agents pathogènes dans des conditions de température raisonnablement prévisibles au cours de la distribution et du stockage ?

OUI



Q3. Est-ce qu'un facteur intrinsèque ou extrinsèque (pH, a_w , atmosphère, etc.) de l'aliment qui peut affecter la croissance change après l'ouverture pour atteindre des valeurs susceptibles de favoriser la croissance de cellules végétatives de bactéries pathogènes ?

NON

NON

Les aliments doivent être entreposés sous réfrigération après ouverture

Les aliments doivent, après ouverture, être entreposés dans les conditions de température indiquées pour les aliments non ouverts, sauf si des raisons de qualité exigent d'autres conditions



Q4. Des cellules végétatives de bactéries pathogènes pourraient-elles être présentes dans les aliments avant l'ouverture de l'emballage ?

NON

OUI

NON

OUI



T5. Y a-t-il un changement dans les facteurs intrinsèques ou extrinsèques de l'aliment (pH, a_w , atmosphère, etc.) après l'ouverture de l'emballage qui augmente le taux de croissance des cellules végétatives de bactéries pathogènes par rapport à l'emballage non ouvert ?

OUI

Le délai de consommation après ouverture est inférieur à ce qu'indiquait la date initiale « À consommer de préférence avant le »* ou « Date limite de consommation »

Le délai de consommation après ouverture reste identique à ce qu'indiquait la date initiale « À consommer de préférence avant le » ou « Date limite de consommation », sauf si une durée de conservation secondaire plus courte s'impose pour des raisons de qualité

Les aliments doivent être entreposés sous réfrigération après ouverture

Pour les aliments marqués d'une date de type « À consommer de préférence avant le », il convient de prendre en considération les conditions de température de stockage après ouverture (par exemple, « à conserver réfrigéré »)