

**SERVICE DE LA CONSOMMATION ET
DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**

20, faubourg des Capucins
CH-2800 Delémont

t +41 32 420 52 80
f +41 32 420 52 81
secr.vet@jura.ch
secr.lab@jura.ch

Directive pour production de gelée ménage et participation à la campagne de mesure 2022

Etat au : 1^{er} septembre 2022

1. Introduction

Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) émet la présente directive et met en place une campagne de prélèvement des gelées ménage pour l'année 2022, dans le cadre des bonnes pratiques de travail pour la fabrication et la réalisation de la gelée ménage, plat typique jurassien.

2. Bonne pratique de fabrication

La réalisation de l'assiette de gelée ménage se fait en respectant le diagramme de flux (pt. 4), dans des locaux dédiés à cette production ou séparés du reste de la production dans le temps ou l'espace (séparation physique). Les phases de refroidissement sont effectuées dans des installations de refroidissement choc et les étapes de stockage intermédiaire dans des installations frigorifiques. Les points de contrôles critiques sont surveillés pour chaque lot fabriqué (pt. 5).

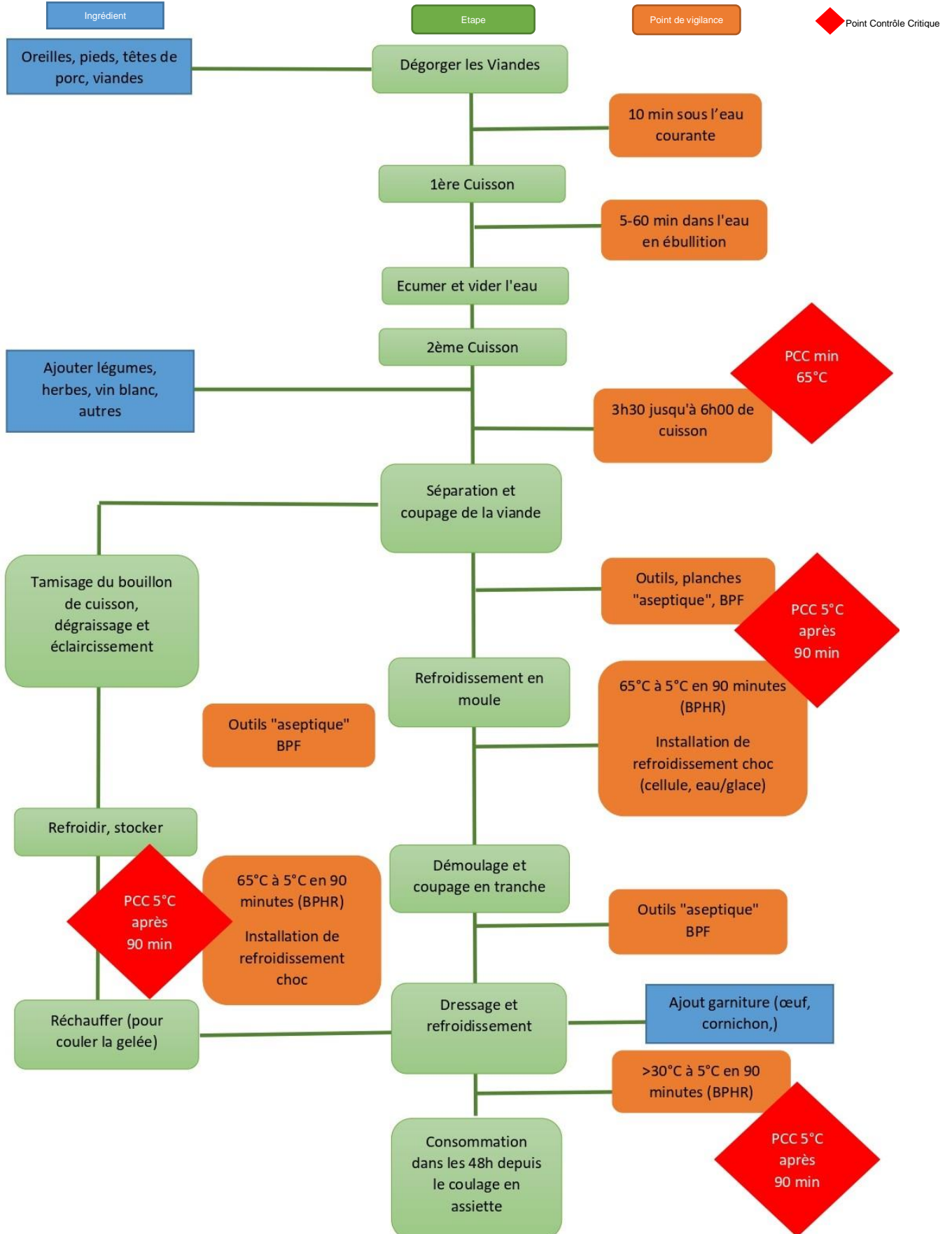
3. Participation à la campagne de contrôle officiel

Les établissements participant à la campagne gelée ménage 2022 du SCAV s'engagent à suivre la présente directive, à tenir à jour la feuille de contrôle (pt. 5) et à participer au prélèvement non-annoncé d'un échantillon en tant que contrôle officiel microbiologique du SCAV selon les facteurs de bonnes pratiques définis pour cette campagne (pt. 6). Les établissements, avec leur accord, figureront sur la liste des participants à la campagne mis en ligne par le SCAV.

Directive pour production de gelée ménage et participation à la campagne de mesure 2022

Etat au : 1^{er} septembre 2022

4. Diagramme de flux



Directive pour production de gelée ménage et participation à la campagne de mesure 2022

Etat au : 1^{er} septembre 2022

5. Feuille de contrôle

	Production Gelée ménage	2ème cuisson (min 65°C) T° mesurée	Refroidissement mélange gelée (5°C après 90 min), T° mesurée	Refroidissement viande (5° après 90 min), T° mesurée	Refroidissement assiette finale (5° après 90 min)	Visa
n° Lot / date de production						

Directive pour production de gelée ménage et participation à la campagne de mesure 2022

Etat au : 1^{er} septembre 2022

6. Paramètre microbiologique de bonne pratique pour la campagne 2022

Microorganismes	Limite UFC/g
Germes aérobies mésophiles	10'000'000
Enterobacteriaceae	100
Staphylocoques à coagulase positive	100
Bacillus cereus	1'000