



3.6 PRODUITS SECS ET CONSERVES

Fiches produit

Contexte :

Les produits secs et les conserves sont les produits à privilégier dans la situation de plein air.

Exemples de dangers à maîtriser :

Clostridium botulinum est la bactérie responsable du botulisme. Les intoxications qu'elle provoque sont devenues très rares en France. *C. botulinum* est présent dans le sol et dans l'eau ainsi que dans l'intestin de beaucoup d'animaux. Les cas de botulisme surviennent après la consommation d'aliments mal stérilisés, peu cuits ou crus.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Ne pas acheter les boîtes de conserve qui sont bombées, bosselées ou rouillées ou des produits dont les emballages sont dégradés.

Vérifier l'intégrité des emballages à la réception et avant utilisation. Jeter tout produit dont l'emballage a été endommagé.

En ce qui concerne les conserves en bocal de verre, jeter le contenu du bocal sans le consommer si celui-ci s'ouvre avant qu'une action soit exercée sur le joint de caoutchouc.

Stocker les produits à l'abri de l'humidité, des souillures, des poussières et des nuisibles. Ne jamais mettre un produit à même le sol.

Préconisations :

Avant d'ouvrir une boîte métallique ou un bocal, essuyer le dessus avec un papier à usage unique pour ne pas risquer de souiller le contenu.

Toute boîte de conserve ouverte est :

- ✚ soit immédiatement utilisée ;
- ✚ soit transférée dans un récipient de qualité alimentaire hermétique, conservée au réfrigérateur et consommée dans les vingt-quatre heures ;
- ✚ soit jetée.

Refermer le conditionnement d'origine après chaque utilisation.

Respecter le mode d'emploi prévu par le fabricant, certains produits doivent être rincés avant utilisation (acidité du jus de remplissage).

Pas de consommation de conserves maison.

Cas particuliers :

Les confitures : ne proposer à chaque repas que des portions en lien avec la consommation effective. Une bonne alternative est de proposer des portions individuelles.

La mayonnaise : préférer les tubes aux bocaux (pas de contact avec l'air ambiant). A conserver au réfrigérateur après ouverture.

La moutarde : préférer les tubes aux bocaux.

Le sel, le poivre, les épices et autres condiments tels que les cornichons ne présentent aucun danger s'ils sont contenus dans des récipients hermétiques.