

## Liste des aliments en fonction de leurs caractéristiques

	Aliment	
	Potentiellement dangereux	Non potentiellement dangereux
<b>Produits carnés (viande et volaille)</b>		
• Bacon bien cuit <sup>1</sup>		X
• Bacon cru ou blanchi	X	
• Canard confit	X	
• Côtes levées ( <i>spare ribs</i> ) en sauce	X	
• Charcuteries cuites ou à cuire	X	
• Entrelardé	X	
• Lard salé		X
• Sauce à spaghetti à la viande	X	
• Viandes et produits à base de viande	X	
• Volailles et produits à base de volaille	X	
<b>Produits céréaliers</b>		
• Arachides, noix, graines, beurre d'arachides ou de noix		X
• Céréales réhydratées cuites (ex. : gruau)	X	
• Farines, céréales sèches et grains non cuits (ex. : riz, orge, couscous, quinoa)		X
• Légumineuses sèches (ex. : fèves, lentilles, pois)		X
• Pain style fougasse avec sauce tomate		X
• Pâte crue, en cours de levage ou non (ex. : pain, pizza)		X
• Pâtes alimentaires sèches		X
• Pâtes, céréales, légumineuses, grains ou semoule cuits (ex. : couscous, orzo, riz, quinoa, tapioca, vermicelles de riz, lentilles)	X	
• Pâte de manioc		X
• Produits de boulangerie et pâtisseries sans garniture (ex. : pain, gâteau, biscuit, craquelin, croissant)		X
<b>Produits laitiers</b>		
• Beurre clarifié (ou beurre de ghee)		X
• Beurre demi-sel ou non salé	X	
• Beurre salé		X

<sup>1</sup> Le gras a une couleur dorée; le volume du bacon cuit est nettement inférieur au produit initial; la texture peut toutefois être encore molle et pas nécessairement croustillante.

	Aliment	
	Potentiellement dangereux	Non potentiellement dangereux
• Fromages (ex. : à pâte molle, à la crème, en tranches)	X	
• Fromages parmesan et romano et autres fromages à pâte dure		X
• Kéfir		X
• Lait, crème et produits à base de produits laitiers	X	
• Lait traité à ultra haute température en godet (lait UHT)	X	
• Poudre de lait		X
• Sauces hollandaise et béarnaise	X	
• Yogourt		X
<b>Produits marins</b>		
• Fruits de mer (coquillages, mollusques) et produits à base de fruits de mer	X	
• Poissons et produits à base de poisson	X	
• Poisson fumé à chaud ou à froid	X	
• Poisson salé séché		X
<b>Produits végétaux</b>		
• Champignons frais et entiers emballés hermétiquement (emballage non perforé)	X	
• Fèves au lard	X	
• Fines herbes fraîches		X
• Fruits coupés peu acides (ex. : melon d'eau, cantaloup, papaye)	X	
• Fruits dans un sirop sucré concentré (ex. : pêches, poires)		X
• Fruits et légumes crus, frais et entiers		X
• Fruits et légumes déshydratés		X
• Fruits et légumes peu acides, frais, préparés, tranchés, emballés (ex. : chou en lanières, mélange de laitue)	X	
• Fruits tranchés acides (ex. : baies, ananas, tomates)		X
• Herbes salées		X
• Jus de fruits acides		X
• Jus de fruits et de légumes peu acides	X	
• Légumes cuits	X	
• Mescluns, pousses et micropousses		X
• Plantes germées (ex. : fèves, luzerne, cresson, radis)	X	

	Aliment	
	Potentiellement dangereux	Non potentiellement dangereux
• Pommes de terre précuites ou blanchies	X	
• Protéines de soja réhydratées, lait de soja	X	
• Salade de couscous, de quinoa ou d'autres céréales	X	
• Tempeh	X	
• Tofu	X	
<b>Ovoproduits</b>		
• Mayonnaise commerciale		X
• Mayonnaise maison et sauces à salade peu acides	X	
• Œufs cuits avec coquille et refroidis à l'air libre		X
• Œufs et produits à base d'œufs	X	
<b>Produits divers</b>		
• Boissons gazeuses		X
• Confiseries, sucre, chocolat		X
• Gyoza ( <i>dumpling</i> ) ou pierogi	X	
• Huiles et margarines		X
• Kombucha		X
• Mélasse		X
• Miel		X
• Produits à base de gélatine (ex. : aspic)	X	
• Protéines en poudre (soya, base de soupe ou de sauce)		X
• Sauce à pizza acide, sans viande		X
• Sauces, bouillons et soupes à base de légumes, de viande, de volaille, de poisson, de fruits de mer, d'œufs ou de produits laitiers	X	
• Sauces, bouillons et soupes à base de protéines séchées (protéines animales ou végétales séchées et réhydratées avec de l'eau ou d'autres liquides)	X	
• Sirop d'érable et produits de l'érable		X
• Tartinades (ex. : confitures, gelées)		X
• Vinaigrette ou marinade d'assaisonnement <sup>2</sup> généralement composée d'eau, d'huile, d'un agent acide (ex. : vinaigre, jus de citron), de sel et d'épices		X
<b>Aliments issus d'un procédé* (à risque ou non)</b>		

<sup>2</sup> Mélange liquide aromatique dans lequel on laisse reposer de la viande, des légumes ou du poisson pour les aromatiser ou en attendrir la chair.

	Aliment	
	Potentiellement dangereux	Non potentiellement dangereux
• Ail ou herbes, séchés ou déshydratés, et conservés dans l'huile, le beurre ou la margarine		X
• Ail frais acidifié commercialement et conservé dans l'huile, le beurre ou la margarine		X
• Ail frais, herbes fraîches, piments ou autres végétaux frais conservés dans l'huile, le beurre ou la margarine	X	
• APD déshydratés		X
• APD congelés		X
• APD emballés sous atmosphère modifiée	X	
• APD emballés sous vide ou cuits sous vide	X	
• APD fermentés (ex. : choucroute, cornichons, kimchi, olives)		X
• Marinades (ex. : betteraves, ketchups, relish, chutneys, cornichons)		X
• APD salés (≥ 10 % de sel)		X
• Charcuteries crues prêtes à manger de viande salée et séchée ou fermentée et séchée	X	X
• Conserves d'aliments peu acides ou peu acides acidifiés (stérilité commerciale)		X
• <a href="#">Charcuteries cuites et séchées de type «jerky» et pepperettes</a>	X	X
• <a href="#">Semi-conserves</a>	X	

\* Un aliment qui devient non potentiellement dangereux grâce à l'application d'un procédé (à risque ou non) est considéré comme tel seulement s'il est démontré que les contrôles nécessaires ont été faits. Dans le cas des [procédés de fabrication à risques \(PRIS\)](#), consultez les lignes directrices qui sont en vigueur, le cas échéant.

Dernière mise à jour : 3 juillet 2024