

Liste des aliments en fonction de leurs caractéristiques

	Aliment	
	Potentiellement dangereux	Non potentiellement dangereux
Produits carnés (viande et volaille)		
• Bacon bien cuit ¹ ;		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	
Produits céréaliers		
• 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

¹ 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
Produits laitiers		
• Beurre clarifié (ou beurre de <i>ghee</i>);		X
• Beurre demi-sel et non salé;	X	
• Beurre salé;		X
• Fromages (ex. : à pâte molle, à la crème, en tranche);	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;	X	
• Poudre de lait;		X
• Sauces hollandaise et béarnaise;	X	
• Yogourt .		X
Produits marins		
• 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
Produits végétaux		
• 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 en 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);		X
• Herbes salées;		X
• Jus de fruits acides ;		X

	Aliment	
	Potentiellement dangereux	Non potentiellement dangereux
• 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	
• 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	
Ovoproduits		
• 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	
Produits divers		
• Boissons gazeuses;		X
• Confiseries, sucre, chocolat;		X
• Dumplings 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

	Aliment	
	Potentiellement dangereux	Non potentiellement dangereux
• Tartinades (ex. : confitures, gelées);		X
• Vinaigrette ou marinade d'assaisonnement ² généralement composée d'eau, d'huile, d'un agent acide (ex. : vinaigre, jus de citron), de sel et d'épices.		X
Aliments issus d'un <u>procédé</u>* (à risque ou non)		
• 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 autre végétaux 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
• <u>APD salés (≥ 10 % de sel)</u> ;		X
• Charcuteries crues prêtes à manger (CCPAM) de viande salée et séchée ou fermentée et séchée;	X	X
• Conserves d'aliments peu acides ou peu acides acidifiés (stérilité commerciale);		X
• <u>Jerkys</u> ;	X	X
• <u>Semi-conserves</u> .	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 appliqués. Dans le cas des procédés de fabrication à risque, consulter les lignes directrices en vigueur le cas échéant.

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