

Liste des éléments à fournir dans le document de validation du PRIS semi-conserves

Pour les exploitants qui veulent standardiser leurs opérations ou éviter la prise de mesures pour chacun des lots de produits, la validation peut être une option. Elle permet d'uniformiser le processus en démontrant que les risques associés aux étapes critiques sont maîtrisés de **façon constante, selon les limites établies**, afin d'assurer l'innocuité des aliments.

Il s'agit d'une démarche rigoureuse et documentée qui, ultimement, sera vérifiée par le MAPAQ. Cette démarche permet à l'exploitant de disposer d'une preuve documentaire attestant l'innocuité de ses produits. Il est d'ailleurs nécessaire que la documentation puisse être consultée sur les lieux de l'établissement, en tout temps.

Si des modifications surviennent, par exemple des changements dans la formulation de la recette, dans l'équipement ou dans les contenants utilisés, il faut revoir la validation du procédé.

Voici la liste des éléments à fournir. Cette liste est présentée à titre indicatif seulement :

- Une fiche recette ou formulation incluant le détail des ingrédients composant le produit comme les quantités, la grosseur des morceaux et le mode de préparation;
- Une fiche assemblage avec les détails d'assemblage comme la disposition et les quantités des divers ingrédients (légumes, viandes, sauce, etc.);
- Une fiche traitement thermique avec le détail de la température et de la durée du traitement thermique, les résultats des mesures et des tests sur trois lots de produits;
- Une fiche refroidissement avec le détail des paramètres du refroidissement comme la température initiale, la température finale, la durée du refroidissement les résultats des mesures et des tests sur trois lots de produits;
- Une fiche de caractérisation physico-chimique du produit incluant les résultats pour trois échantillons sur trois lots différents lorsque les caractéristiques physico-chimiques agissent comme barrière additionnelle.