

Q1. Le produit alimentaire est-il **exempté d'une date « à consommer de préférence avant le »** conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 ou est-il **couvert par d'autres dispositions de l'Union** imposant d'autres types d'indication de date ?

NON

OUI

Indication de date appliquée comme prévu dans la législation

Q2. Le **produit alimentaire** est-il **congelé** ?

OUI

NON

Q3. Le produit alimentaire subit-il un **traitement légal validé** éliminant **toutes les spores** de bactéries pathogènes d'origine alimentaire ?

OUI

NON

Q4. Le produit alimentaire subit-il un **traitement légal validé** éliminant **toutes les cellules végétatives** de bactéries pathogènes d'origine alimentaire ?

NON

OUI

Q5a. Existe-t-il un potentiel de **recontamination** du produit alimentaire **avant emballage** ?

NON

OUI

Q5b. Existe-t-il un potentiel de **recontamination** du produit alimentaire **avant emballage** ?

OUI

NON

Q6. Le produit alimentaire subit-il un **traitement post-létalité validé** éliminant **toutes les cellules végétatives** de bactéries pathogènes d'origine alimentaire ?

NON

OUI

Q7. Le **traitement post-létalité** est-il appliqué à **des produits emballés** ou suivi par un **emballage aseptique** ou par un **remplissage à chaud** ?

NON

OUI

Q8. Le produit alimentaire **favorise-t-il la croissance de cellules végétatives de bactéries pathogènes** ?

Pour répondre, consultez le tableau suivant:

C: Favorise la croissance

PC: Ne favorise pas la croissance

a_w	pH				
	<3,9	3,9- <4,2	4,2-4,6	>4,6- 5,0	>5,0
<0,88	PC	PC	PC	PC	PC
0,88-0,90	PC	PC	PC	PC	C
>0,90-0,92	PC	PC	PC	C	C
>0,92-0,96	PC	PC	C	C	C
>0,96	PC	C	C	C	C

NON

OUI

Q9. Le produit alimentaire **favorise-t-il la germination, la croissance et la production de toxines de spores de bactéries pathogènes** ?

Pour répondre, consultez le tableau suivant:

T: Favorise la production de toxines

PT: Ne favorise pas la production de toxines

a_w	pH		
	<4,6	4,6-5,6	>5,6
<0,92	PT	PT	PT
0,92-0,95	PT	PT	T
>0,95	PT	T	T

NON

OUI

Q10. L'**exploitant du secteur alimentaire** est-il **en mesure de démontrer** (approche par étapes décrite à la section 3.4) que le produit alimentaire **ne favorise pas la croissance et/ou la production de toxines de bactéries pathogènes dans des conditions de température raisonnablement prévisibles** au cours de la distribution et du stockage ?

OUI

NON

Ni croissance ni production de toxines de bactéries pathogènes pendant la durée de conservation. Le produit alimentaire peut être conservé à température ambiante sauf si des raisons de qualité exigent une réfrigération.

Date « à consommer de préférence avant le »

« Date limite de consommation »