

Solutions d'analyse pour la transformation de la viande pour l'ensemble du procédé.

1 Produits pour la transformation primaire :

Plaques de numération des bactéries aérobies Petrifilm™ 3M™
Plaques de numération des *E. coli* et des coliformes Petrifilm™ 3M™
Plaques de numération des *enterobacteriaceae* Petrifilm™ 3M™
Plaques de numération rapide des bactéries aérobies Petrifilm™ 3M™
Plaques de numération rapide des *E. coli* et des coliformes Petrifilm™ 3M™
Éponges 3M™

2 Produits d'échantillonnage de carcasses :

Plaques de numération des *E. coli* et des coliformes Petrifilm™ 3M™
Plaques de numération des *enterobacteriaceae* Petrifilm™ 3M™
Plaques de numération rapide des *E. coli* et des coliformes Petrifilm™ 3M™
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – *Salmonella*
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – *E. coli* O157 (y compris H7)
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – Dépistage du gène *E. coli* producteur de toxines Shiga (STEC) (*stx* et *eae*)
Éponges 3M™

Analyse pour :

▶ *E. coli*

3 Produits pour le découpage et le broyage :

Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – *Salmonella*
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – *E. coli* O157 (y compris H7)
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – Dépistage du gène *E. coli* producteur de toxines Shiga (STEC) (*stx* et *eae*)
Écouvillons de détection d'ATP sur les surfaces Clean-Trace™ 3M™

Analyse pour :

▶ *Salmonella*
▶ *E. coli* producteur de toxines Shiga (STEC) (de type O157 et non O157)

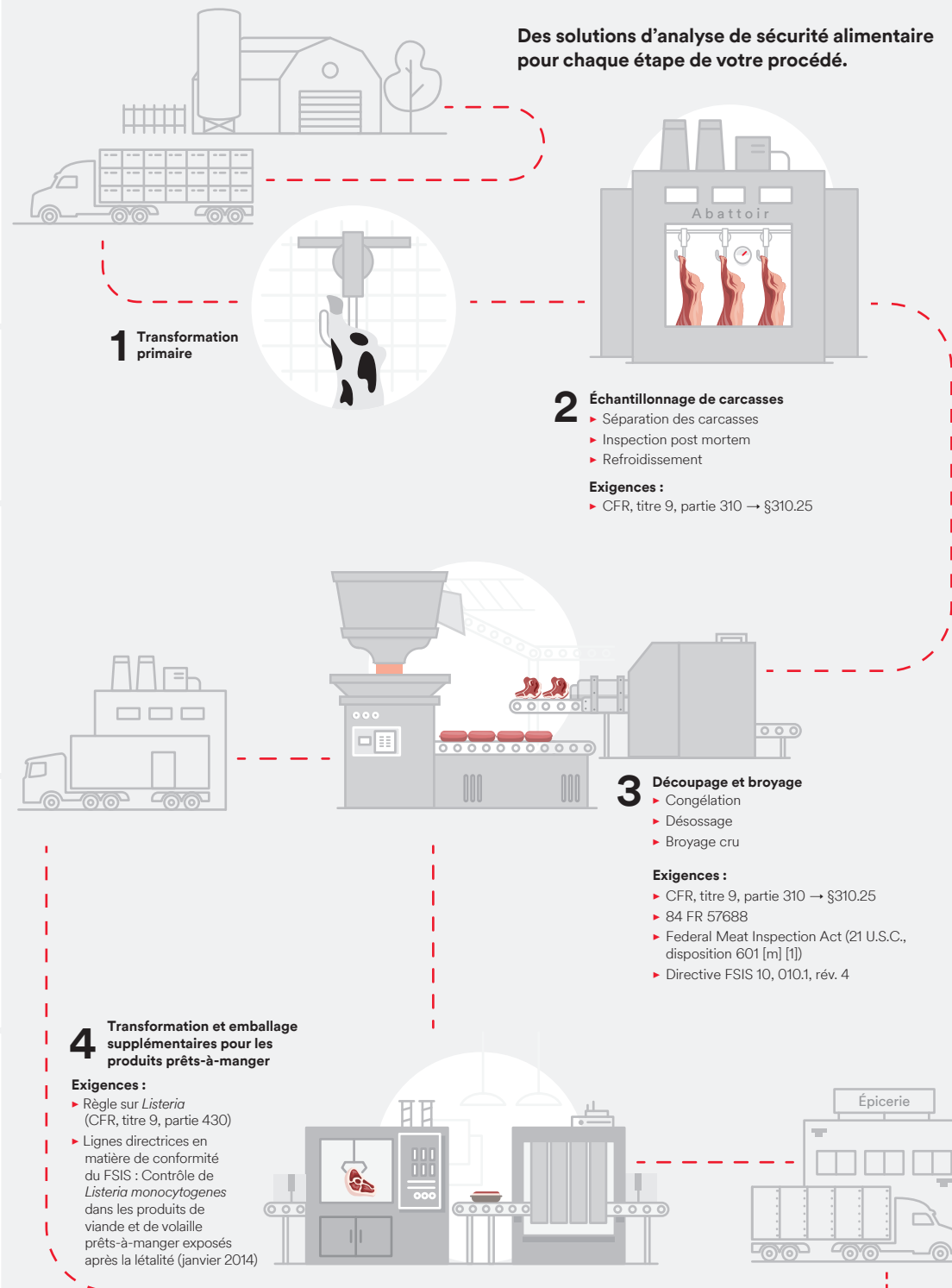
4 Transformation et emballage supplémentaires pour les produits prêts-à-manger :

Plaques de numération des bactéries lactiques Petrifilm™ 3M™
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – *Salmonella*
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – O157 (y compris H7)
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – Dépistage du gène (*stx*)
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – *Listeria*
Analyse par détection moléculaire 2 3M™ – *Listeria monocytogenes*
Écouvillons de détection d'ATP sur les surfaces Clean-Trace™ 3M™
Essais de détection d'allergènes 3M™

Analyse pour :

▶ *Listeria*
▶ *Listeria monocytogenes*

Des solutions d'analyse de sécurité alimentaire pour chaque étape de votre procédé.





Solutions complètes

Sécurité alimentaire intégrée pour la transformation de la viande

Exigences réglementaires en matière de transformation de la viande

▶ **CFR, titre 9, partie 310 → §310.25 Règlement sur la réduction des agents pathogènes et de l'HACPP**

Règlement sur la réduction des agents pathogènes et les systèmes d'analyse des risques aux points critiques (HACPP) : Code of Federal Regulation, titre 9, partie 310 → §310.25 (le 3 octobre 1970)

▶ **Norme 84 FR 57688 sur les normes de rendement relatives à la *Salmonella***

Modifications apportées au programme de vérification de l'analyse de la *Salmonella* : Normes de rendement proposées pour les procédures de vérification liées à l'agence concernant la présence de la *Salmonella* dans le bœuf haché cru et dans les parures de bœuf : Federal Register, vol. 84, no° 208, p. 57688 (le 28 octobre 2019)

▶ **21 U.S.C., disposition 601 (m) (1) 21, Federal Meat Inspection Act**

Federal Meat Inspection Act : Inspection des viandes, exigences d'inspection, falsification et étiquetage erroné (21 U.S.C., disposition 601 [m] [1])

▶ **Lignes directrices en matière de conformité relative au STEC du FSIS**

Lignes directrices en matière de conformité du FSIS visant à réduire au minimum la présence de *E. coli* producteur de toxines de Shiga (STEC) dans les activités de transformation de bœuf cru (dont le veau) (le 6 septembre 2017)

▶ **Directive 10 du FSIS, 010.1, rév. 4**

Activités de vérification de l'échantillonnage de *E. coli* producteur de toxines de Shiga (STEC) dans les produits de bœuf cru (le 20 août 2015)

▶ **CFR, titre 9, partie 430, Règlement sur la *Listeria***

Contrôle de la *Listeria monocytogenes* dans les produits de viande et de volaille prêts-à-manger exposés après la létalité :

Code of Federal Regulations, titre 9, partie 430 (le 6 juin 2003)

▶ **Lignes directrices du FSIS en matière de conformité relative à la *Listeria***

Lignes directrices du FSIS en matière de conformité relativement au Contrôle de la *Listeria monocytogenes* dans les produits de viande et de volaille prêts-à-manger exposés après la létalité (janvier 2014)

▶ **Loi sur la salubrité des aliments au Canada**

Exigences et recommandations particulières aux produits alimentaires – Produits de viande et animaliers – Mesures préventives pour les aliments – Produits de viande

Remarque : le fabricant a la responsabilité de connaître à quelles exigences réglementaires applicables il est assujéti dans son domaine de compétence et de savoir que celles-ci peuvent être modifiées en tout temps.

Consultez le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour obtenir plus de renseignements sur l'exportation de produits :

<https://www.inspection.gc.ca/exportation-d-aliments-de-plantes-et-d-animaux/exportations-d-aliments/exigences-d-exportation-particulieres-aux-produits/viande/fra/1504621617532/1504621703686>

Trouvez des solutions de Sécurité alimentaire de 3M pour votre laboratoire à l'adresse [3M.ca/SécuritéAlimentaire/Viande](https://www.3m.ca/fr/SécuritéAlimentaire/Viande)



Division des produits de sécurité alimentaire de 3M

3M Canada

C.P. 5757

London (Ontario) N6A 4T1

1 800 364-3577

3M, 3M Science. Au service de la Vie., Clean-Trace et Petrifilm sont des marques de commerce de 3M, utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Tous droits réservés. 2002-16728 F