

Chapitre 2.5 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.5.8

Le hachage de la viande





HACHAGE DE LA VIANDE

GENERALITES :

➤ Le peu d'intérêt des consommateurs pour les morceaux à «cuisson longue», morceaux de 2^{ème} et 3^{ème} catégories, a obligé les industriels de la viande à trouver de nouvelles formes de valorisation de ces morceaux. La solution a été la fabrication de la viande hachée.

Définition

- Le morcellement par hachage fait pénétrer dans la viande:



Des bactéries de surface.
Des bactéries en suspension dans l'air.
Des bactéries qui prennent pour support le matériel.

Réglementation

L'arrêté du 15 mai 1974 (J.O. 26 juin 74) clarifie un ensemble de textes législatifs ou réglementaires. Cet arrêté traite de la fabrication de la viande hachée qu'elle soit «à la demande» ou «à l'avance» c'est-à-dire réfrigérée ou surgelée.

PRECAUTIONS A PRENDRE

- ✚ Hygiène corporelle et vestimentaire.
- ✚ Propreté du matériel (table, étal, couteaux, etc).
- ✚ Stérilisation du hachoir. " Etuvage 20' à 120° C."
- ✚ Travailler dans une ambiance fraîche + 8° C.
- ✚ Hacher la viande au maximum 2 h avant la consommation.
- ✚ Stocker la viande entre 0° C et + 2° C.
- ✚ Ne jamais garder les restes.
- ✚ Ne jamais congeler ou recongeler