

Atelier steaks hachés frais et surgelés



OBJECTIF

Aucun risque de rappel des produits

▶ **Viande sélectionnée sans souillure**
Bonnes pratiques d'hygiène



▶ **Analyse systématique de toutes les mûlées**



▶ **Prélèvement sur chaque mûlée**

- 25 g analysés minimum
- En parallèle pour le steak haché frais : test et validation avec AFNOR et LNR* d'une méthode rapide sur 2 x 375 g par mûlée pour une maîtrise encore plus poussée

* Laboratoire National de Référence - École nationale vétérinaire de Lyon

▶ **Production du jour bloquée**

- Analyses la nuit
- Production libérée après résultat le matin (J+1)

