



Mars 2026

Jambon cuit et autres charcuteries cuites

Contexte

Cet aide-mémoire vise à prévenir les erreurs fréquentes lors de la manipulation et de la conservation du jambon cuit et des autres charcuteries cuites, afin de réduire les risques de contamination et d'intoxication alimentaire.

✘ Erreurs fréquentes constatées

- Mauvaise séparation entre les produits cuits et crus
- Non-respect du principe FIFO (First In, First Out)
- Tranchage anticipé (2-3 jours avant utilisation)
- Non-respect des dates limites de consommation (DLC)
- Rupture de la chaîne du froid (stockage prolongé sur la trancheuse à température ambiante)
- Trancheuse ou ustensiles sales (couteaux, planches à découper)
- Récipient/emballage non propre
- Perte de traçabilité après élimination de l'emballage originale (n° de lot, DLC, etc.)
- Manipulation avec des mains insuffisamment lavées
- Température du frigo trop élevée, à conserver à max +5°C ou selon les directives du producteur
- Absence de directive interne sur la durée de conservation après ouverture

✔ Conseils d'utilisation

- Stocker le produit cuit (produit prêt à consommer) séparément des produits crus (viandes, volailles, etc.) pour éviter toute contamination croisée
- Le produit cuit (surtout après ouverture ou tranchage) doit être conservé dans un emballage/récipient propre pour limiter le dessèchement et la contamination
- Appliquer le principe FIFO (First In, First Out) – utiliser les produits dont la DLC est la plus proche en premier
- Séparer strictement les zones, le matériel (planches à découper, couteaux) pour le produit cuit (prêt à consommer) de ceux utilisés pour les produits crus. Utiliser de préférence des codes couleurs pour le matériel.
- Trancher quotidiennement (absence de réserves)
- Nettoyer la trancheuse de manière à garantir l'hygiène après chaque utilisation
- Se laver soigneusement les mains avant toute manipulation
- Sortir le bloc de jambon/charcuterie cuite uniquement au moment de l'utilisation
- Limiter strictement l'exposition à température ambiante
- Remballer immédiatement et remettre au froid (max. +5 °C ou selon les indications du producteur)
- Conserver l'emballage d'origine ou l'étiquette de traçabilité (DLC, n° de lot) jusqu'à utilisation complète
- Respecter une durée de conservation adaptée après ouverture (à définir dans le concept d'autocontrôle)
- Privilégier un produit prétranché en barquette plutôt qu'un produit en bloc
- Privilégier les petites quantités achetées et les petites tailles d'emballage

