

Fabrication de semi-conserves

Les semi-conserves sont des aliments qui subissent un traitement thermique appelé « pasteurisation ». À lui seul, ce traitement par la chaleur est **insuffisant** pour un entreposage sécuritaire du produit à la température ambiante, d'où l'appellation « semi-conserves ».

La fabrication de semi-conserves est considérée comme un [procédé à risques spécifiques](#) (PRIS). Elle nécessite un contrôle adéquat pour que les aliments produits soient sans danger pour la santé des consommateurs.

Les exploitants d'établissements alimentaires doivent respecter plusieurs exigences lors des différentes étapes de fabrication. Le carnet d'information [Fabrication de semi-conserves \(PDF 897 Ko\)](#) a été conçu pour aider les exploitants à assurer l'innocuité de leurs produits.

Dans cette page :

- [Processus de fabrication sécuritaire](#)
- [Réfrigération obligatoire](#)
- [Durée de conservation](#)
- [Standardisation et validation du procédé de fabrication](#)

Processus de fabrication sécuritaire

Un produit est considéré comme une semi-conserve quand il comporte les caractéristiques suivantes :

- Le traitement thermique consiste en une pasteurisation effectuée soit après le conditionnement, soit avant un conditionnement à chaud.
- Le produit est prêt-à-manger ou ne requiert qu'un réchauffage.
- Le pH et l' a_w du produit ne permettent pas de contrôler la croissance des principales bactéries nocives (pH supérieur à 4,6 et a_w supérieure à 0,92).
- Le conditionnement implique l'usage de contenants hermétiquement fermés où la teneur en oxygène est réduite (ex. : pots Mason en verre, sachets souples).
- La durée de conservation souhaitée par l'exploitant est supérieure à 7 jours.

Vous devez suivre les indications présentées dans le carnet d'information *Fabrication de semi-conserves* pour gérer les risques de façon responsable et assurer l'innocuité des aliments préparés, ainsi que le requiert la Loi sur les produits alimentaires.

Réfrigération obligatoire

Les semi-conserves doivent être maintenues réfrigérées (à 4 °C ou moins). La mention « Garder réfrigéré » est [obligatoire sur l'étiquette](#).

Durée de conservation

La durée de conservation des semi-conserves doit être établie puisque la réfrigération n'est pas suffisante pour empêcher le développement de bactéries nuisibles à la santé. Le numéro de lot et la date limite de conservation (« Meilleur avant ») doivent obligatoirement être inscrits sur l'étiquette.

Si aucun procédé de pasteurisation décrit dans le carnet d'information n'est utilisé, la durée de conservation des semi-conserves sera de **7 jours maximum**.

L'exploitant peut choisir d'effectuer une pasteurisation de ses produits après le conditionnement, en employant différentes méthodes. La durée de conservation pourra alors être de 14 jours, de 45 jours ou même supérieure à 45 jours, selon l'option choisie.

Il est également possible d'effectuer une pasteurisation avant le conditionnement à chaud. Cette façon de faire permet d'obtenir une durée de conservation maximale de 14 jours ou de 45 jours, selon la méthode utilisée.

Le carnet d'information *Fabrication de semi-conserves* présente les détails relatifs aux différentes techniques de pasteurisation.

Standardisation et validation du procédé de fabrication

Les exploitants qui veulent éviter de prendre des mesures de contrôle pour chaque lot peuvent opter pour la démarche de [validation d'un procédé à risques spécifiques](#). Il s'agit d'une méthode de standardisation qui fournit aux exploitants une preuve de l'innocuité de leurs produits.

Avec un procédé validé, les mesures de contrôle ne sont plus nécessaires, mais seulement tant qu'aucune modification au processus de fabrication n'est effectuée.

Consultez les documents suivants pour des exemples d'informations à fournir dans une démarche de contrôle du procédé de fabrication :

- [Pasteurisation des produits après le conditionnement – Exemple de contrôle \(PDF 105 Ko\)](#)
- [Pasteurisation des produits suivie d'un conditionnement à chaud – Exemple de contrôle \(PDF 99 Ko\)](#)

À consulter aussi

- [Conditions environnementales pour empêcher la croissance de Listeria monocytogenes et de Clostridium botulinum \(PDF 86 Ko\)](#)
- [Barèmes de pasteurisation équivalents à 70 °C et à 90 °C \(10 min. et 20 min.\) \(PDF 92 Ko\)](#)

Dernière mise à jour : 21 mai 2025