

- La coupe de la viande doit être faite de façon telle que la température de la viande ne dépasse pas 10°C.

- La salaison des viandes doit être faite à sec, par immersion ou par injection. Si la méthode par injection est utilisée, on doit la faire à la main en suivant la méthode par injection à une aiguille. La température de la viande ne doit pas dépasser 5°C afin que l'activité de l'eau ne dépasse pas 0,96.

Si on utilise la méthode de la salaison à sec, il faut que le chlorure de sodium représente au moins 6 % du poids de la viande traitée et que le nitrite de sodium représente au moins 200 PPM (parties par million).

Si on utilise la méthode de l'immersion ou de l'injection, la saumure doit contenir au moins 15 % de chlorure de sodium et au moins 200 PPM de nitrite de sodium. Dans le cas de la méthode par immersion, toutes les pièces de viande doivent être suffisamment immergées.

- Le dessalage des viandes salaisonnées doit se faire au moyen d'un changement continu d'eau potable d'au plus 5°C.
- Le fumage et le séchage des viandes salaisonnées doivent être effectués avec de la viande dont la température varie entre 20 et 50°C, afin que l'activité de l'eau ne soit pas supérieure à 0,94.

Pour le fumage et le séchage effectués à une température minimum de 50°C, le temps pendant lequel la viande se trouve entre 20 et 50°C doit être aussi court que possible.

Normes spécifiques pour les produits autres que les produits non chauffés :

- Il faut stériliser les produits en portant leur température interne à 63°C pendant 30 minutes ou en employant une méthode qui a un effet égal ou supérieur.
- Les produits cuits doivent être refroidis dans un lieu hygiénique et lorsque de l'eau doit être utilisée, cette eau doit être potable et courante ou être changée continuellement et contenir au minimum 1,0 PPM de chlore résiduel libre.

## Normes d'entreposage

Les produits carnés doivent être entreposés selon les normes suivantes :

- Frais : à pas plus de 10°C.
- Surgelés : à pas plus de -15°C.
- Emballés et stérilisés à une température interne de 120°C pendant quatre minutes ou au moyen d'une méthode qui a un effet égal ou supérieur — Aucune réglementation.
- Séchés — Aucune réglementation.

Les produits doivent être transportés à l'intérieur de contenants, scellés, mis dans des caisses ou emballés dans une pellicule plastique, du papier plastifié, du papier à l'acide sulfurique ou du papier paraffiné propre et hygiénique.

## Additifs alimentaires

On trouve dans l'ouvrage *The Japanese Standards of Food Additives* une description des normes et spécifications de tous les additifs alimentaires dont l'usage est permis au Japon. Le livre prend la forme de la pharmacopée.

Le livre contient des avis généraux, des monographies, des restrictions dans l'utilisation des additifs alimentaires et des tests généraux. Il contient aussi des tests généraux pour les colorants et pour les essences alimentaires.

L'ouvrage énumère environ 347 additifs alimentaires. L'additif alimentaire qui n'y figure pas est alors considéré interdit. La loi spécifie aussi la quantité maximale permise de certains additifs.

Si un additif n'est pas approuvé, il est possible d'en demander l'approbation, mais il faut s'attendre à une procédure longue et complexe.

Voici les principes généraux qui régissent l'approbation d'un additif :

- Il ne doit pas être dommageable pour la santé des consommateurs.
- Il doit présenter un avantage pour le consommateur, par exemple :
  - être indispensable à la fabrication et à la transformation d'aliments;
  - contribuer à préserver la valeur nutritive des aliments;
  - améliorer l'apparence des aliments.