

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 11

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 1-201.10(B)

Définition d'un « aliment potentiellement dangereux (aliment dont la durée et la température sont contrôlées pour des raisons de sécurité) » : un aliment qui nécessite un contrôle de la durée et de la température pour des raisons de sécurité (TCS) afin de limiter la croissance de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les légumes-feuilles découpés ont été désignés comme un aliment potentiellement dangereux (TCS) parce qu'ils constituent un milieu qui favorise la croissance des agents pathogènes lorsqu'ils sont conservés sans contrôle de la température après que le fluide interne et les nutriments aient été exposés par la découpe de la feuille. Le découpage ou le déchiquetage modifie les propriétés physiques (c'est-à-dire qu'il endommage la cuticule cireuse) et les processus biochimiques de la feuille et offre des possibilités d'invasion microbienne des tissus.

La contamination des légumes-feuilles par des agents pathogènes peut se produire dans les champs, dans les installations de refroidissement, dans les stations d'emballage, chez les transformateurs, dans les véhicules de transport ou dans les établissements alimentaires. Quel que soit le lieu ou le mode de contamination, une réfrigération adéquate dans les établissements alimentaires empêchera la croissance des pathogènes qui peuvent être présents sur les légumes-feuilles découpés.

Légumes-feuilles découpés

Ces dernières années, il y a eu des épidémies de maladies d'origine alimentaire et des rappels de produits associés à des légumes-feuilles découpés contaminés par des agents pathogènes.

Les règles d'hygiène alimentaire de l'Oregon ont désigné les légumes-feuilles découpés comme un aliment potentiellement dangereux qui doit être maintenu à des températures de 41°F (5°C) ou moins. On entend par « légumes-feuilles découpés » les légumes verts frais à feuilles dont les feuilles ont été découpées, déchiquetées, tranchées, hachées ou déchirées.

Exemples de légumes-feuilles :

- tous les types de laitue (iceberg, romaine, beurre, feuilles et jeunes pousses)
- escarole
- endive
- mélange de printemps
- épinards
- chou
- chou frisé
- roquette
- blettes

Ceci s'applique aux légumes-feuilles découpés et transformés commercialement, tels que les mélanges de salades en sachets et les épinards, ainsi qu'aux légumes-feuilles découpés « en interne » dans l'installation alimentaire.

Cela n'inclut pas les têtes entières de laitue ou d'autres produits agricoles bruts, et « découper » n'inclut pas l'enlèvement et la suppression des feuilles extérieures, ce qui est une pratique courante pour l'étalage dans les environnements de restauration au détail, comme les épiceries.

Si les légumes-feuilles frais sont découpés dans l'installation, le produit découpé doit être jeté s'il n'est pas vendu ou servi dans les 7 jours.

Les mélanges à salade transformés commercialement en sacs ou en récipients doivent également être jetés après ouverture s'ils ne sont pas vendus ou servis dans les 7 jours.



Les légumes-feuilles découpés ne comprennent pas les herbes, comme la coriandre ou le persil

Pour vérifier la bonne tenue au froid des légumes-feuilles découpés, mesurez la température du produit à l'aide d'un thermomètre à sonde fine en insérant l'extrémité dans la partie la plus épaisse de la tige de la feuille. Pour les sacs de produits scellés, insérez la sonde du thermomètre entre les produits ensachés ou repliez le sac autour de la sonde pour assurer un contact adéquat avec le produit.