

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 14

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-502.11

Un établissement alimentaire doit obtenir une dérogation de la part de l'autorité réglementaire, comme indiqué au § 8-103.10 et au § 8-103.11, avant : PF

(H) La germination de graines ou de haricots. PF

### RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Depuis 1995, les germes de graines crus sont devenus une source reconnue de maladies d'origine alimentaire aux États-Unis. La FDA et les CDC ont émis des avis sanitaires indiquant que les personnes présentant un risque accru de maladie d'origine alimentaire devraient éviter de consommer des germes de luzerne crus jusqu'à ce que des méthodes d'intervention soient mises en place pour améliorer la sécurité de ces produits.

Étant donné qu'aucun traitement unique ne permet d'éliminer complètement les agents pathogènes, la FDA recommande de procéder à des tests microbiens sur l'eau d'irrigation usée. Les tests de vérification peuvent être effectués sur place dans l'établissement de vente au détail si l'on dispose d'un équipement adéquat et d'un personnel qualifié ou si l'on peut faire appel à des laboratoires privés pour effectuer les tests nécessaires. Un traitement de désinfection des semences effectué conjointement avec l'analyse microbienne réduit la probabilité que des produits contaminés soient vendus. Des tests doivent être effectués pour les deux agents pathogènes en cause, *E. coli* O157:H7 et *Salmonella*.

## Germination de graines ou de haricots

Les produits frais sont un élément important d'une alimentation saine. Cependant, certains produits, y compris les germes, ont été impliqués dans des maladies d'origine alimentaire. Les germes crus et légèrement cuits, en particulier les germes de luzerne, de trèfle et de haricot mungo, ont été associés à des maladies d'origine alimentaire dans un certain nombre d'épidémies. Les micro-organismes déjà présents sur les graines ou introduits pendant le processus de germination se développent rapidement dans les conditions idéales de la germination et de la pousse. Pour cette raison, il est désormais obligatoire de disposer d'une dérogation et d'un plan ARMPC pour faire germer des graines ou des haricots dans un restaurant.

Les germes sont définis comme la forme germinative des graines et des haricots. Des exemples de germes sont :

- Luzerne
- Trèfle
- Tournesol
- Brocoli
- Moutarde
- Radis
- Ail
- Aneth
- Haricot mungo
- Haricots rouges/pinto/marine
- Haricots de soja
- Baies de blé (herbe de blé)

À ce jour, il n'existe pas de traitement unique permettant d'éliminer complètement les agents pathogènes présents sur les graines ou les germes à l'origine des maladies d'origine alimentaire, sans affecter la germination ou le rendement. Par conséquent, toutes les

mesures de précaution doivent être prises pour éviter que des niveaux élevés de bactéries ne se développent sur les graines ou les germes. L'utilisation des « meilleures pratiques » suivantes de l'industrie des germes en matière de vente au détail contribuera à garantir un produit sûr et sain. Ces meilleures pratiques sont disponibles en ligne à l'adresse suivante <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



**Les germes de haricot mungo et les germes de luzerne sont couramment utilisés dans les restaurants.**

De plus amples informations sont disponibles sur le site web de la FDA, <http://www.fda.gov>, en entrant « sprouts » (germes) dans la fenêtre de recherche ou sur la page web de l'OHA à l'adresse : <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.