

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 17

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## **OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-201.18**

(A) La cuisson et la distribution de boissons en extérieur par un établissement alimentaire sont autorisées dans le cadre de l'exploitation lorsqu'elles sont effectuées sur les lieux d'un établissement alimentaire. <sup>PF</sup>  
(B) L'opération de cuisson et de distribution de boissons en extérieur doit être conçue pour protéger les aliments, les équipements, les ustensiles, les articles à usage unique et autres articles de toute contamination lorsqu'elle n'est pas en cours.  
(F) Les opérations de cuisson et de distribution de boissons en extérieur doivent être surveillées par des employés de services de restauration.

## **RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :**

Le service de boissons en extérieur peut augmenter le risque de contamination des aliments, des boissons et de l'équipement par les insectes, la poussière, les oiseaux, les fuites de plafond et d'autres contaminants potentiels. Afin de réduire le risque pour le public, les services de boissons en extérieur doivent être conçus, construits et exploités de manière à respecter les normes de protection des aliments. Tous les aliments doivent être protégés de la manipulation par les clients, de la toux, des éternuements ou d'autres contaminants au moyen de pare-haleine, d'écrans, de couvertures ou d'autres barrières efficaces approuvées. L'établissement doit avoir des programmes de nettoyage et d'assainissement fréquents et complets, un plan pour réduire la quantité de nuisibles, et une surveillance continue par les employés de services de restauration pendant les heures d'ouverture.

## **Distribution de boissons en extérieur**

Les bars en extérieur ont été largement acceptés et fréquentés par le public qui aime profiter de la chaleur de l'été et de l'atmosphère informelle d'un bar en extérieur. Cependant, certaines réglementations doivent être suivies pour garantir le respect des pratiques de sécurité alimentaire nécessaires.

Deux options sont autorisées pour le service de boissons à l'extérieur de l'établissement alimentaire titulaire d'une licence :

1. Un bar portable ou un chariot à boissons, ou
2. Une installation extérieure construite de façon permanente qui répond aux mêmes exigences que celles à l'intérieur du restaurant.

Pour toute opération de distribution en extérieur, des plans doivent être soumis à l'autorité locale de santé publique **avant** la construction. Ce type d'activité ne peut être exercé qu'en conjonction avec un établissement de services de restauration titulaire d'une licence qui peut fournir des services de soutien.

Ces types d'opérations sont considérés comme secondaires par rapport à l'exploitation de l'établissement de restauration principal et fixe. La distribution de boissons est uniquement destinée aux clients de l'établissement, et non aux clients de la rue.

### **Installation/Structure :**

- Toutes les surfaces doivent être lisses et facilement nettoyables, y compris les revêtements de sol.
- Les sols en herbe et/ou en terre ne sont pas autorisés.
- La source d'eau doit être approuvée ainsi que l'évacuation des eaux usées.
- La protection permanente du plafond doit s'étendre au-delà de la zone de restauration et être construite de manière solide, durable, non absorbante et facilement nettoyable. Toutefois, un auvent est autorisé pour une installation temporaire.



- En dehors des heures d'ouverture, le bar et tous les aliments, ustensiles, équipements et autres articles doivent être protégés de la contamination.
- Un lave-mains plombé est requis pour les installations permanentes. Une installation temporaire de lavage des mains est autorisée pour les bars portables.
- Toutes les surfaces extérieures doivent être nettoyées quotidiennement avant l'ouverture.

## Distribution de boissons en extérieur (suite)

### Préparation/ Service d'aliments :

- Toute la préparation des aliments doit être effectuée dans l'établissement de services de restauration principal, titulaire d'une licence, comme le découpage des citrons et autres garnitures.
- L'ajout d'ingrédients aux boissons, comme du lait pour un Russe blanc ou des ingrédients pré-coupés pour un smoothie, serait autorisé.
- Tout type de boisson peut être distribué à partir d'un emplacement extérieur, y compris les boissons mélangées, les granités et les expressos.
- Les consommateurs peuvent se servir eux-mêmes à partir d'unités de distribution de boissons conformes au code, comme les distributeurs de soda (4-204.13).

- L'opération de distribution doit être surveillée par des employés en tout temps.
- Les réfrigérateurs/glacières ne sont pas autorisés.

### Stockage :

- Tous les aliments doivent être retirés du bar à la fin de la journée, sauf si les unités de réfrigération peuvent être sécurisées ou protégées.
- L'équipement et les articles à service unique peuvent rester à l'extérieur s'ils sont dans des armoires bien verrouillées, à l'abri des intempéries et des rongeurs.

