

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 20

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

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

(A) La cuisine 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) Il n'est pas nécessaire d'entourer d'une enceinte les installations extérieures de cuisine et de distribution de boissons, sauf si cela est nécessaire pour protéger les aliments contre la contamination. Les installations extérieures de cuisine et de distribution de boissons doivent être conçues pour protéger les aliments, les équipements, les ustensiles, les articles à usage unique et autres articles de toute contamination lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

(C) Les installations extérieures de cuisine et de distribution de boissons doivent être équipées d'un évier pour le lavage des mains ou situées à proximité de celui-ci. Les installations extérieures de cuisine et de distribution de boissons qui ne sont pas construites de façon permanente peuvent être dotées d'un système de lavage des mains conforme aux exigences de l'article 5-203.11(C) si elles sont approuvées par l'autorité de réglementation.<sup>Pf</sup>

(D) La cuisine en plein air doit se limiter à l'utilisation d'un barbecue, d'un four à sole, d'un four tandoori, d'une fosse à barbecue ou de tout autre équipement de cuisine similaire. L'utilisation des équipements tels que des grils ou des plaques de cuisson, des woks, des tables à vapeur ou d'autres dispositifs de cuisson, de stockage ou de maintien conçus ou destinés à être utilisés à l'intérieur d'un établissement de restauration n'est pas autorisée.<sup>Pf</sup>

(E) En dehors de la cuisson des aliments, aucune préparation, aucun assemblage, aucun stockage ou service d'aliments ne peut être effectué au niveau de l'installation extérieure de cuisine. Les condiments non potentiellement dangereux (non STC) peuvent être distribués au niveau de l'installation extérieure de cuisine.<sup>Pf</sup>

(F) Les employés ou les consommateurs peuvent être servis directement à partir de l'installation extérieure de cuisine si les aliments sont portionnés pour un service immédiat. Les consommateurs ne peuvent pas se servir eux-mêmes dans une installation extérieure de cuisine.

(G) La distribution de boissons en plein air peut inclure des boissons alcoolisées et d'autres boissons. Les consommateurs peuvent se servir eux-mêmes à partir d'un équipement de distribution de boissons qui répond aux exigences de 4-204.13.

(H) Les installations extérieures de cuisine et de distribution de boissons doivent être surveillées par des employés de services de restauration.

(I) L'article 3-201.18 n'interdit pas de servir aux consommateurs des aliments préparés à l'intérieur de l'établissement dans les zones de places assises extérieures.

## **Cuisine en plein air**

De nombreux restaurants souhaitent ajouter un élément de cuisine en plein air à leur installation. Les établissements de cuisine en plein air appropriés comprennent les barbecues, les fours à sole, les fours tandoori, les fours à barbecue ou tout autre équipement de cuisine similaire.

La cuisine en plein air ne comprend pas l'utilisation des équipements tels que des grils ou des plaques de cuisson, des woks, des tables à vapeur ou d'autres dispositifs de cuisson, de stockage ou de maintien conçus ou destinés à être utilisés à l'intérieur d'un établissement de services de restauration.

L'objectif de la cuisine en plein air n'est pas d'augmenter la capacité de production de l'installation en contournant les codes applicables aux installations intérieures de cuisine.

**Chaque installation agréée doit informer les autorités locales de santé publique avant de construire/exploiter une zone extérieure de cuisine.**

### **Exigences opérationnelles :**

- Aucune préparation, aucun assemblage, aucun stockage ou service d'aliments ne peut être effectué au niveau de l'installation extérieure de cuisine. Tout hachage, panage, mélange, etc... doit être effectué à l'intérieur de l'installation agréée
- Les clients peuvent être servis directement à partir de l'installation extérieure de cuisine si les aliments sont portionnés pour un service immédiat

- Les clients ne peuvent pas se servir eux-mêmes
- Les condiments non potentiellement dangereux (non STC) peuvent être distribués
- Les installations extérieures de cuisine doivent être surveillées par des employés de services de restauration
- Les installations extérieures de cuisine doivent être équipées d'un évier pour le lavage des mains ou situées à proximité de celui-ci, sauf en cas de construction temporaire



**Les aliments cuits dans les équipements de cuisine en plein air doivent être protégés de toute contamination à tout moment**

- Tous les équipements de cuisine en plein air doivent être construits avec des matériaux de qualité alimentaire
- L'établissement doit disposer d'un espace et des installations adéquats pour préparer et conserver les aliments supplémentaires dans l'installation extérieure de cuisine
- Protégez les aliments pendant le transport et la cuisson à l'aide de récipients couverts, d'emballages, etc...