

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 21

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## Remplissage de chope à bière

### OAR 333-150-0000, CHAPITRE 4-603.17

(A) Sous réserve des dispositions des §§ (B) et (C) de la présente section, les contenants vides retournés destinés à être nettoyés et remplis d'aliments doivent être nettoyés et remplis dans une usine de transformation d'aliments réglementée. <sup>1</sup>

(B) Un contenant spécifique à un aliment pour boissons peut être rechargé dans un établissement alimentaire si :

(1) La conception du contenant et de l'équipement de rinçage et la nature de la boisson, considérés ensemble, permettent un nettoyage efficace à domicile ou dans l'établissement alimentaire ;

(2) Les installations destinées au rinçage avant le remplissage des contenants retournés avec de l'eau fraîche et chaude sous pression et non recyclée font partie du système de distribution ;

(3) Le contenant appartenant au consommateur et retourné à l'établissement alimentaire pour être rempli est rechargé pour la vente ou le service uniquement au même consommateur ; et

(4) Le contenant est rempli par :

(a) un employé de l'établissement alimentaire, ou

(b) Le propriétaire du contenant si le système de boisson comprend un processus de transfert sans contamination qui ne peut être contourné par le propriétaire du contenant.

(C) Les contenants appartenant aux consommateurs qui ne sont pas spécifiques à un aliment peuvent être remplis dans un distributeur automatique d'eau ou un système de distribution d'eau.

### RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Le remplissage de contenants de boissons appartenant aux consommateurs présente la possibilité de contamination de l'équipement de remplissage ou du produit par des contenants mal nettoyés ou par une mauvaise utilisation de l'équipement. Pour éviter cette contamination et les risques éventuels pour la santé du consommateur, le remplissage des contenants appartenant aux consommateurs est limité aux boissons qui ne sont pas des aliments potentiellement dangereux. L'équipement doit être conçu pour empêcher la contamination de l'équipement et des moyens doivent être prévus pour nettoyer les contenants au niveau de l'établissement.

Une chope à bière est un récipient rechargeable dans lequel la bière pression est versée et transportée chez soi pour être consommée. Les chopes à bière sont généralement des contenants en verre ou en métal et peuvent contenir jusqu'à 64 oz de bière, de vin, de cidre dur ou de Kombucha.

Avec la popularité croissante du remplissage des chopes à bière, le risque de contamination croisée augmente. Étant donné que les chopes à bière sont emmenées au domicile du consommateur, il n'y a aucune garantie qu'elles aient été correctement nettoyées avant d'être retournées pour remplissage.

Les règles d'hygiène alimentaire exigent un processus de transfert « sans contamination » pour les boissons, d'où les chopes à bière doivent être remplies sans aucun contact entre le robinet et le récipient.

La plupart des chopes à bière sont remplies au moyen d'un tube de remplissage qui permet de transvaser la bière par le fond du récipient afin de réduire la mousse et d'accélérer le processus de remplissage. Comme l'utilisation des tubes de remplissage peut permettre le transfert de contaminants d'un récipient à l'autre, ils doivent être changés ou lavés, rincés et désinfectés entre chaque utilisation.

Après le remplissage, l'extérieur des chopes à bière remplies doit être essuyé avec un chiffon qui a été conservé dans une solution désinfectante.

### Recommandations :

- Veillez à bien vous laver les mains après avoir manipulé un contenant de client

- Si vous utilisez des tubes de remplissage, ayez plusieurs tubes de rechange (suffisamment pour votre période la plus chargée) à votre disposition
- Continuez à utiliser des tubes propres et désinfectés pour chaque remplissage



***N'acceptez que des chopes à bière propres et rincez-les avant de les remplir à nouveau***

- Si vous rincez les chopes à bière des clients, réservez un évier à cette seule fin (pas un évier pour le lavage des mains)
- Lors de la manipulation et du remplissage, évitez de mettre en contact la verrerie et l'équipement propres avec les chopes à bière retournées
- Pour les opérations de libre-service destinées aux consommateurs, un évier de rinçage doit être installé (eau froide acceptée) et l'opérateur doit garantir un processus sans contamination pendant le remplissage.

*Merci à Deschutes County Environ-mental Health pour son importante contribution à cette fiche d'information.*