

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 22

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Mise en bouteille des sauces et vinaigrettes

De nombreuses entreprises de restauration souhaitent mettre en bouteille leurs sauces et vinaigrettes personnalisées pour les vendre à leurs clients ou à d'autres installations. Par exemple, la moutarde au miel, les sauces à salade et la sauce barbecue faites maison. Assurez-vous de contacter votre autorité locale de santé publique avant d'entreprendre tout type de transformation dans votre installation.

Un restaurant a trois options pour produire ces types de produits destinés à la vente au détail :

Option n° 1 :

Produit conservé sous réfrigération, non hermétiquement fermé, et étiqueté avec une durée de conservation de 7 jours

- 1) Autorisé si le produit est embouteillé à froid et stocké sous 41 °F pendant 7 jours ou moins et si la date est indiquée
- 2) L'exploitant doit étiqueter correctement le produit pour la vente au détail. N'oubliez pas que certains produits, comme le ketchup, ont une norme d'identité qui doit être respectée.
- 3) Aucune réglementation supplémentaire (dérogation, etc...) nécessaire

Le recours à un co-emballeur agréé pour fabriquer et emballer votre produit est un moyen rapide et facile de préparer votre produit pour la vente au détail.

Option n° 2 :

Il est démontré par des tests en laboratoire que le produit n'est pas potentiellement dangereux (non PHF), lorsqu'il n'est pas hermétiquement scellé et qu'il a une date limite de consommation déterminée par le laboratoire

1) L'exploitant **ne peut pas** sceller hermétiquement le produit et doit fournir les résultats d'un échantillon de pH du produit provenant d'un laboratoire d'analyse alimentaire agréé et dont le pH démontre que le produit n'est pas dangereux

2) Pour éviter les règlements sur les aliments acidifiés, l'exploitant doit conserver tous les produits à une température inférieure à 41 °F et apposer la mention « Garder au réfrigérateur »

3) L'exploitant doit soumettre un échantillon au laboratoire pour déterminer la durée de conservation du produit

4) Le produit doit être correctement étiqueté pour la distribution. N'oubliez pas que certains produits ont une norme d'identité qui doit être respectée.

Option n° 3 :

Produit hermétiquement scellé et à longue durée de conservation

1) L'exploitant devra fournir les résultats des échantillons de pH et d'activité de l'eau provenant d'un laboratoire d'analyse alimentaire approuvé pour chaque produit

2) L'exploitant devra envoyer la recette, les résultats du laboratoire, les étapes de transformation et l'échantillon du produit au responsable du processus pour évaluation

3) S'il est déterminé que le produit est un aliment acidifié, l'exploitant doit terminer avec succès la formation dispensée par la Better Process School et programmer son procédé en collaboration avec la FDA conformément à 21 CFR 114 et contacter l'ODA.

4) S'il ne s'agit pas d'un aliment acidifié, soumettez une demande de dérogation et les résultats de laboratoire à l'OHA.



Les sauces hermétiquement scellées et à longue durée de conservation peuvent être des aliments acidifiés et être soumises aux exigences fédérales.

Visitez notre page web sur la dérogation à l'adresse suivante :
<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/>