

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 27

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CHAPITRE 3-501.17

Aliments prêts à consommer, potentiellement dangereux, datation.

(A) Les aliments réfrigérés prêts à consommer (contrôle de la durée/température des aliments salubres) préparés et conservés dans un établissement alimentaire pendant plus de 24 heures doivent être clairement marqués pour indiquer la date ou le jour auquel les aliments doivent être consommés sur place, vendus ou jetés lorsqu'ils sont conservés à une température de 41 °F ou moins pendant un maximum de sept jours. Le jour de la préparation est considéré comme le 1^{er} jour.

(B) Sous réserve des dispositions des §§ (D) à (F) de la présente section, les aliments réfrigérés, prêts à consommer, potentiellement dangereux (contrôle de la durée/température des aliments salubres) préparés et emballés par une usine de transformation des aliments doivent être clairement marqués, au moment où le contenant d'origine est ouvert dans un établissement alimentaire.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

La réfrigération empêche les aliments de devenir un danger en ralentissant considérablement le développement de la plupart des microbes. Le développement de certaines bactéries, telles que *Listeria monocytogenes*, est considérablement ralenti mais pas arrêté par la réfrigération. Au cours d'une période donnée, cet organisme et d'autres organismes similaires peuvent accroître leur risque pour la santé publique dans les aliments prêts à consommer. D'après un programme de modélisation de la courbe de croissance prédictive de *Listeria monocytogenes*, les aliments prêts à consommer et potentiellement dangereux (contrôle de la durée/température des aliments salubres) peuvent être conservés à 5 °C (41 °F) pendant 7 jours au total.

Datation

La datation est importante car elle permet de contrôler le développement de *Listeria monocytogenes*, une bactérie qui continue à se développer même à des températures réfrigérées. La datation est un procédé qui garantit que les aliments sont jetés avant que ces bactéries ne puissent causer des maladies d'origine alimentaire.

Les aliments qui doivent être datés sont les suivants :

- Aliments prêts à consommer et potentiellement dangereux,
- Aliments qui ne sont pas dans des emballages commerciaux scellés, et
- Aliments conservés pendant plus de 24 heures

Si vous combinez des aliments dont les dates de mise au rebut sont différentes, la date figurant sur le plat final doit correspondre à celle de l'ingrédient le plus ancien.



La feta en saumure doit être datée

Vous pouvez choisir la manière dont vous souhaitez marquer les aliments dans votre établissement, à condition que ce marquage soit clair pour tout le personnel et que ce dernier puisse l'expliquer clairement à votre inspecteur lors de sa visite. Les aliments n'ont pas besoin d'être datés s'ils sont utilisés dans les 24 heures.

Les aliments doivent être jetés dans les sept jours, c'est-à-dire le jour où ils ont été préparés ou ouverts plus six jours. Par exemple, les aliments préparés le 1^{er} mai doivent être jetés le 7 mai.

Si vous congélez l'aliment, vous pouvez arrêter l'horloge, mais la date de congélation/préparation et la date de décongélation doivent être inscrites sur le contenant accompagnées de la date de préparation afin qu'il soit clair que l'aliment n'a pas été à 41 °F pendant plus de sept jours au total. Le réchauffage des aliments ne remet pas à zéro l'horloge de datation.

La date de péremption sur les emballages commerciaux est destinée à la qualité des aliments et non à la sécurité et ne peut pas être utilisée à la place de la datation de l'aliment.

La datation ne s'applique **pas** aux aliments **préemballés à des fins commerciales** suivants :

- Les vinaigrettes acidifiées à des fins commerciales
- Les salades traiteurs préparées à des fins commerciales, comme la salade de jambon, la salade d'œufs, la salade de pâtes, la salade de pommes de terre et la salade de macaroni ;
- Les fromages à pâte dure ne contenant pas plus de 39 % d'humidité, tels que le cheddar, le gruyère, le parmesan et le reggiano et le romano ;
- Les fromages à pâte semi-molle contenant plus de 39 % d'humidité, mais pas plus de 50 % d'humidité, tels que le bleu, l'edam, le gorgonzola, le gouda et le monterey jack ;
- Les produits laitiers de culture, tels que le yaourt, la crème aigre et le babeurre ;
- Les produits de poisson en conserve, tels que le hareng mariné et la morue séchée ou salée ;
- Les saucisses fermentées sèches de longue conservation, comme le pepperoni et le salami de Gênes, qui conservent le boyau d'origine du produit ; et
- Produits de salaison de longue conservation, tels que le prosciutto et le Parma (jambon)