

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 2

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-502.12

(A) À l'exception d'un établissement alimentaire qui obtient une dérogation tel que spécifié au § 3-502.11, un établissement alimentaire qui emballe des aliments potentiellement dangereux en utilisant un procédé d'emballage à oxygène réduit doit contrôler la croissance et la formation de toxines de *Clostridium botulinum* et la croissance de *Listeria monocytogenes*.^P

(B) Un établissement alimentaire qui emballe des aliments potentiellement dangereux à l'aide d'un procédé d'emballage à oxygène réduit doit avoir un plan ARMPC qui contient les renseignements précisés au ¶ 8-201.14(D) et qui :^{Pf}

- (1) Identifie l'aliment à emballer ;^{Pf}
 - (2) Sous réserve des dispositions des ¶¶ (C) - (E) de la présente section, exige que l'aliment emballé soit maintenu à 5°C (41°F) ou moins et réponde à au moins un des critères suivants :^{Pf}
 - (a) A une valeur aw de 0,91 ou moins,^{Pf}
 - (b) A une valeur pH de 4,6 ou moins,^{Pf}
 - (c) Est un produit de viande ou de volaille traité dans une usine de transformation alimentaire réglementée par l'USDA à l'aide de substances spécifiées dans 9 CFR 424.21, et est reçu dans un emballage intact,^{Pf} ou
 - (d) Est un aliment contenant un niveau élevé d'organismes concurrents, comme la viande crue, la volaille crue ou les légumes crus ;^{Pf}
 - (3) Décrit la manière dont l'emballage doit être étiqueté de manière visible et évidente, avec des instructions.^{Pf}
 - (4) Limite la durée de conservation au réfrigérateur à un maximum de 14 jours civils, de l'emballage à la consommation, à l'exception de la période pendant laquelle le produit est maintenu congelé, ou à la date de péremption ou d'utilisation prévue par le fabricant, selon la première éventualité ;^P
 - (5) Inclut les procédures opérationnelles conformément à la règle,^{Pf} et
 - (6) Décrit le programme de formation conformément à la règle.^{Pf}
- (C) Excepté pour du poisson congelé avant, pendant et après l'emballage, un établissement alimentaire ne peut pas emballer le poisson en utilisant un procédé d'emballage à oxygène réduit.^P

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Lorsqu'ils sont suivis tels qu'ils sont écrits, les procédés ROP de cette section permettent toutes de contrôler la croissance et/ou la production de toxines de *C. botulinum* et de *L. monocytogenes* sans dérogation.

Emballage à oxygène réduit sans dérogation

L'emballage à oxygène réduit (ROP) se fait de plusieurs manières. L'utilisation la plus courante du ROP dans les restaurants consiste à éliminer mécaniquement l'air autour des aliments placés dans un sac en plastique afin de créer une fermeture hermétique, appelée emballage sous vide. L'emballage des aliments dans des sacs de stockage refermables à fermeture éclair n'est **pas** considéré comme un ROP.

L'utilisation du ROP présente de nombreux avantages, comme la réduction des brûlures de congélation, le portionnement des produits, la prolongation de la durée de conservation. Malheureusement, en éliminant l'oxygène autour d'un aliment, vous créez également un environnement favorable à la croissance de *Clostridium botulinum*. Cela peut transformer un aliment sûr en un aliment potentiellement mortel après emballage. C'est pour cette raison qu'il existe de nombreuses exigences autour du ROP.

Vous pouvez emballer par ROP certains aliments sans dérogation parce qu'ils présentent des obstacles à la croissance du botulisme, mais vous devez d'abord rédiger un plan d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) et le faire approuver par l'autorité sanitaire locale.

Tous les aliments emballés doivent être maintenus en dessous de 41°F et :

- Avoir une activité de l'eau de 0,91 ou moins, ou
- Avoir une valeur pH de 4,6 ou moins, ou
- Être une viande séchée produite par un établissement réglementé par l'USDA et provenant d'un emballage intact, ou
- Avoir un niveau élevé d'organismes concurrents, comme la viande crue, la volaille crue ou les légumes crus.

Le poisson cru est plus strict que les autres produits crus car *C. botulinum* est présent dans toutes les espèces. Il est obligatoire de congeler le poisson avant, pendant et après son emballage, même s'il reste dans le sac moins de 48 heures.

Le ROP comprend également les méthodes d'ensachage des aliments par cuisson/réfrigération et sous vide. Consultez la fiche d'information n° 4 pour obtenir des informations spécifiques sur les procédés de cuisson/réfrigération et sous vide.



L'emballage sous vide est couramment utilisé pour portionner les viandes crues en vue de leur congélation

La fiche d'information sur les dérogations contient des informations sur les dérogations si vous voulez traiter par ROP des aliments cuits ou d'autres produits non répertoriés ici.

Si vous ne laissez l'aliment (excepté le poisson) dans le sac scellé que pendant ≤ 48 heures, alors il n'est pas considéré comme ROP.