

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 3

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## Dérogations

### OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-502.11

Un établissement alimentaire doit obtenir une dérogation de la part de l'autorité réglementaire, comme indiqué au § 8103.10 et au § 8-103.11, avant : <sup>Pf</sup>

(A) Le fumage des aliments comme méthode de conservation des aliments plutôt que comme méthode d'amélioration de la saveur ; <sup>Pf</sup>

(B) Le séchage des aliments ; <sup>Pf</sup>

(C) L'utilisation d'additifs alimentaires ou l'ajout de composants tels que le vinaigre ; <sup>Pf</sup>

(1) comme méthode de conservation des aliments plutôt que comme méthode d'amélioration de la saveur, <sup>Pf</sup> ou

(2) pour transformer un aliment de sorte qu'il ne soit pas potentiellement dangereux ; <sup>Pf</sup>

(D) L'emballage des aliments en utilisant une méthode d'emballage à oxygène réduit, sauf lorsque la croissance et la formation de toxines par *Clostridium botulinum* et la croissance de *Listeria monocytogenes* sont contrôlées comme spécifié au § 3-502.12 ; <sup>Pf</sup>

(E) L'exploitation d'un réservoir de présentation du système de survie des mollusques utilisé pour stocker ou présenter des mollusques destinés à la consommation humaine ; <sup>Pf</sup>

(F) Le traitement personnalisé des animaux destinés à un usage personnel comme nourriture et non à la vente ou au service dans un établissement alimentaire ; <sup>Pf</sup>

(G) La préparation d'aliments par une autre méthode qui, selon l'autorité réglementaire, nécessite une dérogation ; <sup>Pf</sup> ou

(H) La germination de graines ou de haricots. <sup>Pf</sup>

### RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les procédés alimentaires spécifiques qui requièrent une dérogation ont historiquement entraîné plus de maladies d'origine alimentaire que les procédés standard. Ces types d'opérations peuvent exiger de la personne responsable et des employés du secteur alimentaire qu'ils utilisent des équipements spécialisés et qu'ils fassent preuve de compétences spécifiques. L'exigence d'une dérogation vise à garantir que la méthode d'exploitation proposée soit exécutée en toute sécurité.

Les restaurants évoluent constamment et expérimentent différents styles de cuisson et de préparation des aliments pour leurs clients. Cela peut inclure des techniques de préparation des aliments qui ne respectent pas les Règles d'hygiène alimentaire.

En raison des dangers associés à certains aliments et procédés, les restaurants doivent demander une dérogation avant de commencer tout traitement spécialisé, comme décrit dans l'OAR 333-150-0000 Chapitre 3-502.11.

Ces procédés présentent un risque important pour la santé si l'établissement ne suit pas des procédures opérationnelles spécifiques pour chaque lot de produits.

En voici quelques exemples :

- Le séchage avec des nitrates
- Le fumage des aliments pour leur conservation
- L'emballage sous vide des aliments cuits
- L'acidification des aliments
- La germination de graines ou de haricots sur place

Des informations sont disponibles en ligne à l'adresse suivante <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> pour aider les exploitants à trouver plus d'informations et à entamer la procédure de dérogation.

N'oubliez pas que les dérogations ne sont pas destinées aux installations qui ne respectent pas les règles. Elles sont destinées aux installations qui peuvent démontrer que les règles représentent un fardeau excessif pour leur exploitation et que la solution qu'elles proposent assurera une protection de la santé publique égale ou supérieure aux mesures prévues par les règles actuelles.



**Les saucisses fermentées à sec sont un type de conservation de la viande qui nécessiterait une dérogation.**

**Toutes les demandes de dérogation doivent être approuvées avant que la procédure ne soit mise en pratique.**

**Le coût de la demande de dérogation est de 500 \$ par processus**