

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 6

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Avis aux consommateurs

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-603.11(A)

(A) Sous réserve des dispositions du ¶ 3-401.11 (C) et du sous-alinéa 3-401.11 (D) (4) et en vertu du ¶ 3-801. 11(C), si un aliment d'origine animale tel que le bœuf, les œufs, le poisson, l'agneau, le lait, le porc, la volaille ou les crustacés est servi ou vendu cru, insuffisamment cuit ou sans avoir été autrement traité pour éliminer les agents pathogènes, soit sous forme prête à consommer, soit comme ingrédient d'un autre aliment prêt à consommer le détenteur du permis doit informer les consommateurs du risque considérablement accru de consommer de tels aliments au moyen d'une divulgation et d'un rappel, comme il est précisé aux ¶¶ B) et C) de la présente section, en utilisant des brochures, des avis sur les caisses de charcuterie ou les menus, des énoncés sur les étiquettes, des chevalets de table, des affiches ou d'autres moyens écrits efficaces. ^{PF}

(B) La divulgation doit inclure :

(1) Une description des aliments d'origine animale, tels que « huîtres sur demi-coquille (huîtres crues) », « salade César aux œufs crus » et « hamburgers (peuvent être cuits à la commande) » ; ^{PF} ou

(2) Identification des aliments d'origine animale par un astérisque dans une note de bas de page indiquant que les articles sont servis crus ou insuffisamment cuits, ou contiennent (ou peuvent contenir) des ingrédients crus ou insuffisamment cuits. ^{PF}

(C) Le rappel doit inclure un astérisque sur les aliments d'origine animale qui doivent être divulgués, ainsi qu'une note de bas de page indiquant :

(1) En ce qui concerne la sécurité de ces articles, des informations écrites sont disponibles sur demande ; ^{PF}

(2) La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire ; ^{PF} ou

(3) La consommation de viandes, de volaille, de fruits de mer, de crustacés, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous souffrez de certains problèmes de santé. ^{PF}

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les aliments d'origine animale qui ne sont pas soumis à un traitement thermique adéquat présentent un risque pour les consommateurs car ils peuvent contenir des agents biologiques à l'origine de maladies d'origine alimentaire. L'objectif de cet avis est de faire en sorte que tous les consommateurs soient informés du risque accru que représente la consommation d'aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits.

Les aliments d'origine animale tels que la viande, la volaille, le poisson, les crustacés et les œufs, lorsqu'ils sont consommés crus ou insuffisamment cuits, contiennent parfois des virus et des bactéries nocifs qui peuvent présenter un risque de maladie d'origine alimentaire. Les enfants en bas âge, les femmes enceintes, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli sont particulièrement vulnérables.

Les règles d'hygiène alimentaire de l'Oregon exigent la rédaction d'un avis au consommateur afin de s'assurer que tous les consommateurs sont informés du risque accru que représente la consommation d'aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits. L'avis au consommateur se compose de deux parties : **Divulgation et Rappel.**

La **divulgation** est une déclaration écrite qui identifie clairement les aliments d'origine animale qui sont (ou peuvent être commandés) crus ou insuffisamment cuits, ou qui contiennent un ingrédient cru ou insuffisamment cuit. La divulgation doit inclure :

- Une description des aliments d'origine animale, tels que « huîtres sur demi-coquille (huîtres crues) », « salade César aux œufs crus » et « hamburgers (peuvent être cuits à la commande) » ; **ou...**
- Identification des aliments d'origine animale par un astérisque (*) dans une note de bas de page indiquant que les articles sont servis crus ou insuffisamment cuits, ou con-

tiennent des ingrédients crus ou insuffisamment cuits

Le **rappel** est une déclaration écrite concernant le risque pour la santé de la consommation d'aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits. Le rappel doit inclure un astérisque sur les aliments -d'origine animale qui doivent être divulgués, ainsi qu'une note de bas de page indiquant :



- « La consommation de viandes, de volaille, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire » ; **ou**
- « La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, -de crustacés et de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous souffrez de certains problèmes de santé », **ou**

Avis aux consommateurs (suite)

- « En ce qui concerne la sécurité de ces articles, des informations écrites sont disponibles sur demande »

L'avis aux consommateurs peut être présenté au moyen de brochures, d'avis sur les caisses de charcuterie ou les menus, des énoncés sur les étiquettes, des chevalets de table, des affiches ou d'autres moyens écrits efficaces.

Remarque : Si vous ne pouvez pas fournir à l'inspecteur sanitaire local des documents attestant que le bifteck servi est du bœuf intact à muscles entiers, vous devez alors fournir un avis aux consommateurs.

Il existe plusieurs combinaisons de divulgation et de rappel qui peuvent être utilisées. Les exemples présentés ci-dessous ne sont que quelques-unes des options possibles.

Exemples de types d'aliments qui nécessiteraient un avis aux consommateurs :

Œufs crus

- Vinaigrettes ou sauces telles que la sauce hollandaise ou la sauce César faites avec des œufs en coquille, des œufs à la coque
- Tarte à la meringue, certains puddings et flans, mousse, lait de poule
- Mayonnaise « à partir de zéro »
- Aioli
- Tiramisu

Viande crue ou saignante

- Hamburgers cuits « à point, à point saignant, saignant »
- Carpaccio
- Steak tartare
- Steaks attendris (épinglage, jaccardage ou aiguilletage)

Mollusques crus ou insuffisamment cuits

Poisson cru

- Sushi
- Ceviche
- Tuna Carpaccio
- Roe
- Gravlax

Remarque : Il est recommandé que le texte d'avis aux consommateurs soit rédigé dans la même langue que celle utilisée pour les articles du menu et que la police de caractères soit d'au moins 11 points sur les menus portatifs ou les chevalets de table.

Pour plus d'informations, consultez le document de la FDA intitulé "[Implementation Guidance for the Consumer Advisory Provision of the FDA Food Code](#)".



Exemple A Divulgation sous forme de description/rappel dans une note de bas de page :

Menu

Salade du chef
Salade d'épinards
Salade César (contient des œufs crus)*

(Au bas de la page)

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacés et de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous souffrez d'un problème de santé.

Exemple B Divulgation et rappel dans une note de bas de page :

Menu

Hamburgers*
Cheeseburger*
Hamburger au bacon*

(Au bas de la page)

* Les hamburgers sont cuits à la commande. La consommation de viandes, de volaille, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

Exemple C Divulgation sous forme de description/rappel dans une brochure :

Menu

Huîtres sur demi-coquille (huîtres crues)*

(Au bas de la page)

*En ce qui concerne la sécurité de ces articles, des informations écrites sont disponibles sur demande.