

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 16

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Aliments exemptés de licence par l'autorité locale de santé publique lors d'événements temporaires

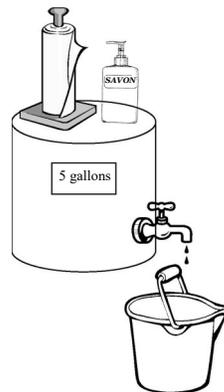
Dans l'Oregon, un établissement ou une organisation alimentaire qui prépare ou vend les produits alimentaires suivants pour une consommation immédiate est exempté de licence et des dispositions des ORS 624.010 à 624.120 et ORS 624.310 à 440, qu'il opère ou non lors d'un événement :

- Les confiseries non potentiellement dangereuses, comme les bonbons ou les sucreries, y compris, mais sans s'y limiter, le caramel salé, le caramel mou, les barres de guimauve, les guimauves recouvertes de chocolat et les bonbons durs.
- La crème glacée et les desserts glacés préemballés à des fins commerciales et vendus en portions individuelles
- Les produits marinés, le bœuf séché transformé à des fins commerciales, les noix, la viande de noix, le maïs soufflé et les aliments préemballés tels que les croustilles, les bretzels et les craquelins
- Les boissons non potentiellement dangereuses non ouvertes, en bouteille ou en boîte, y compris les boissons alcoolisées destinées à la consommation immédiate
- Le café et le thé, avec des ingrédients non potentiellement dangereux
- Les boissons chaudes ou froides non potentiellement dangereuses préparées pour une consommation immédiate à partir de mélanges en poudre emballés individuellement et d'eau en bouteille commerciale
- Les aliments ou boissons non potentiellement dangereux fournis par une entreprise ou une organisation non spécialisée dans les services alimentaires, à titre gracieux et sans frais pour les clients.

Pour obtenir une liste complète des activités/aliments exemptés, veuillez consulter l'ORAR 333-150-0000, section 1-201.10, définition de « Food establishment does not include » (Un établissement alimentaire ne comprend pas).

Un établissement ou une organisation qui prépare ou vend des produits alimentaires non potentiellement dangereux pour une consommation immédiate lors d'un événement est exempté de licence si :

- Les employés du secteur alimentaire n'entrent pas en contact avec les aliments prêts à consommer à mains nues et utilisent des ustensiles appropriés tels que des mouchoirs en papier, des spatules, des pinces, des gants à usage unique ou des équipements de distribution
- Une installation temporaire pour le lavage des mains est prévue :



- Un avis* est affiché à la vue du public qui indique : «NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority» ou un texte similaire approuvé par l'autorité de réglementation (voir page 2 pour une affiche imprimable)
- Tous les ingrédients, y compris l'eau et la glace, doivent provenir d'une source approuvée et le produit doit être fabriqué selon des pratiques sûres de manipulation des aliments
- Les vendeurs de jus d'agrumes crus tels que le citron, la lime, l'orange et le pamplemousse qui pressent le jus sur le lieu de l'événement et préparent et vendent le produit uniquement pour une consommation immédiate en portions individuelles. L'établissement ne peut ajouter au jus que des ingrédients non potentiellement dangereux et transformés à des fins commerciales, à

l'exclusion d'autres fruits ou légumes frais. Si du jus d'agrumes cru est vendu ou servi sans avoir été spécifiquement traité de sorte à prévenir, réduire ou éliminer la présence d'agents pathogènes, l'avis* suivant doit être fourni «NOTICE: This product has not been pasteurized or processed».

- Un établissement qui vend des jus crus autres que des jus d'agrumes crus lors d'un événement doit obtenir une licence de restaurant temporaire.



Les produits de boulangerie (comme les biscuits, les beignets et les tartes aux fruits), les pommes confites et le kombucha doivent désormais répondre à ces exigences

- Un [Formulaire d'accord sur les aliments exemptés](#) est rempli et conservé sur le lieu de l'événement pendant toutes les heures d'ouverture. Des frais peuvent être facturés pour l'examen du formulaire par votre département local en charge de la santé environnementale.
- L'autorité de réglementation peut exiger une licence d'établissement alimentaire si des problèmes de sécurité alimentaire sont associés à une opération exemptée de service alimentaire.

Les aliments potentiellement dangereux sont les aliments d'origine animale (crus ou cuits), les produits végétaux cuits, les germes de graines crus, les melons coupés, les mélanges d'ail et d'huile, les produits verts feuillus coupés crus et les tomates coupées. Quelques exemples : hot dogs, chili, riz cuit, pommes de terre cuites et haricots cuits.

Exemples d'aliments exemptés de licence et pour lesquels il n'est pas nécessaire de remplir un formulaire d'aliments exemptés

- Confiseries non potentiellement dangereuses (caramel mou, caramels salés, guimauves recouvertes de chocolat)
- La crème glacée et les desserts glacés préemballés à des fins commerciales et vendus en portions individuelles
- Les produits marinés, le bœuf séché transformé à des fins commerciales, les noix, la viande de noix, le maïs soufflé et les aliments préemballés tels que les croustilles, les bretzels et les craquelins
- Les boissons non potentiellement dangereuses non ouvertes en bouteille ou en boîte commerciale y compris les boissons alcoolisées
- Le café et le thé, avec des ingrédients non potentiellement dangereux
- Les boissons chaudes ou froides non potentiellement dangereuses préparées à partir de mélanges en poudre emballés individuellement et d'eau en bouteille commerciale, excepté les jus fraîchement pressés

Exemples d'aliments non potentiellement dangereux (PHF) qui sont exemptés lors d'événements s'ils répondent aux exigences relatives aux aliments exemptés et figurent dans le formulaire.

- Biscuits
- Beignets
- Pains frits (oreilles d'éléphant, gâteaux en entonnoir, pain frit indien)
- Tartes aux fruits
- Pommes caramélisées/caramel
- Fruits non-PHF enrobés de chocolat
- Kombucha (avec ajout d'ingrédients exemptés uniquement)
- Soda avec glace
- Glace pilée
- Cônes de neige
- Barbotine avec ingrédient non-PHF
- Pain, petits pains, muffins
- Jus d'agrumes – nature ou avec ajout d'ingrédients non-PHF, transformés à des fins commerciales, à l'exclusion d'autres fruits ou légumes frais
- Les jus commerciaux, comme le jus de pomme Treetop, vendus au verre

Exemples d'aliments nécessitant une licence lors d'événements temporaires

- Crème glacée en boule
- Smoothies avec fruits et/ou légumes
- Pastèque en tranches
- Salades avec légumes-feuilles coupées
- Jus de fruits ou de légumes, à l'exception des jus d'agrumes
- Légumes rôtis, comme les épis de maïs
- Aliments potentiellement dangereux destinés à la consommation immédiate

Tous les aliments doivent être préparés sur le lieu de l'événement ou dans une installation titulaire d'une licence avant l'événement.

Des frais administratifs peuvent être imposés par le département local en charge de la santé environnementale pour l'examen et l'approbation du Formulaire d'accord sur les aliments exemptés

NOTICE:

Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority