

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 18

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-302.11 (A)(1)(C)

(A) Les aliments doivent être protégés de la contamination croisée : (1) Sous réserve des dispositions de l'alinéa (1) (c) ci-dessous, en séparant les aliments crus d'origine animale pendant le stockage, la préparation, la tenue et l'exposition : (a) Des aliments crus prêts à consommer, y compris les autres aliments animaux crus tels que le poisson pour sushi ou les crustacés, ou les autres aliments crus prêts à consommer tels que les fruits et légumes, ^P et (b) Des aliments cuits prêts à consommer ; ^P (c) *Des aliments d'origine animale crus congelés, transformés et emballés à des fins commerciales peuvent être stockés ou exposés avec ou au-dessus des aliments prêts à consommer congelés, transformés et emballés à des fins commerciales.*

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les aliments d'origine animale crus doivent être séparés sur la base d'une succession de températures de cuisson puisque les températures de cuisson spécifiées au § 3-401.11 sont basées sur les données de destruction thermique et la charge microbienne anticipée. Par exemple, pour prévenir la contamination croisée, le poisson et le porc, qui doivent être cuits à une température interne de 145° F pendant 15 secondes, doivent être stockés au-dessus ou à l'écart de la volaille crue, qui doit être cuite à une température interne de 165°F pendant 15 secondes, en raison de sa charge microbienne anticipée considérablement plus élevée. Une exception est autorisée pour les aliments d'origine animale crus congelés et emballés à des fins commerciales qui sont stockés ou exposés à côté ou au-dessus des aliments prêts à consommer congelés et emballés à des fins commerciales.

Stockage des aliments d'origine animale crus dans le congélateur

Depuis toujours, les installations autorisées sont tenues de séparer les aliments d'origine animale crus, comme le bœuf, le poisson, la volaille et le porc, les uns des autres ainsi que des aliments prêts à consommer dans les réfrigérateurs et les chambres froides. Une modification des règles d'hygiène alimentaire étend cette exigence aux **congélateurs**, mais uniquement pour les aliments d'origine animale crus dont l'emballage commercial a été ouvert et/ou qui ont été reconditionnés. En effet, les aliments crus ou prêts à consommer qui sont emballés sur place présentent un plus grand risque de contamination croisée. La manipulation supplémentaire du produit, l'égouttement pendant le processus de congélation, la décongélation partielle ou les scellés incomplets sur l'emballage augmentent le risque de contamination croisée à partir de ces produits emballés sur place.

Cependant, il existe une exception pour les aliments d'origine animale crus **congelés** et emballés à des fins commerciales qui sont stockés ou exposés à côté ou au-dessus des aliments prêts à consommer congelés et emballés à des fins commerciales.

L'équipement de congélation doit être conçu et entretenu pour maintenir les aliments à l'état congelé. Des mesures correctives doivent être prises si l'unité de stockage ou d'exposition perd de l'énergie ou tombe en panne.

Stockage vertical dans le congélateur :

Stockez les emballages ouverts ou les viandes reconditionnées et les autres aliments dans l'ordre suivant :



ÉTAGERE SUPÉRIEURE

Aliments prêts à consommer : poisson, steak, porc, hamburger, porc haché, poulet, autres volailles

ÉTAGERE INFÉRIEURE



La viande, la volaille et les fruits de mer crus peuvent être stockés avec ou au-dessus des aliments prêts à consommer dans un congélateur si tous les articles ont été transformés et emballés à des fins commerciales.

Stockage horizontal dans le congélateur :

Il est acceptable d'utiliser des récipients lisses, non absorbants et nettoyables pour séparer les produits les uns des autres au fond d'un congélateur de type coffre-fort ou horizontal.