

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 19

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-401.14

Les aliments d'origine animale crus qui sont cuits selon un procédé de cuisson non continu doivent être :

(A) Soumis à un processus de chauffage initial dont la durée ne dépasse pas soixante minutes ;^P

(B) Immédiatement après le chauffage initial, refroidis suivant les paramètres de temps et de température spécifiés pour les aliments potentiellement dangereux cuits au § 3-501.14 (A) ;^P

(C) Après le refroidissement, maintenus congelés ou froids, tel que spécifié pour les aliments potentiellement dangereux en vertu du § 3-501.16 (A)(2) ;^P

(D) Avant la vente ou le service, cuits à l'aide d'un procédé qui chauffe toutes les parties de l'aliment à une température et pendant une durée conformes à l'une des méthodes basées sur l'aliment à cuire, tel que spécifié à l'article 3-401.11.^P

(E) Refroidis suivant les paramètres de temps et de température spécifiés pour les aliments potentiellement dangereux cuits au § 3-501.14 (A) s'ils ne sont pas soit conservés à chaud comme spécifié au § 3-501.16(A), servis immédiatement, ou conservés en utilisant le temps comme contrôle de santé publique comme spécifié au § 3-501.19 après la cuisson complète ;^P et

(F) Préparés et stockés conformément aux procédures écrites spécifiées dans la règle.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Cette procédure s'attaque à la croissance des bactéries sporulées comme Clostridium perfringens et des agents pathogènes végétatifs comme Salmonella. Le processus de chauffage initial n'élimine pas complètement ces pathogènes mais réduit la quantité d'organismes compétitifs présents sur les aliments d'origine animale crus. L'établissement doit identifier les aliments qui n'ont été que partiellement cuits et refroidis afin de s'assurer que ces aliments ne sont pas confondus par les travailleurs du secteur alimentaire avec des aliments qui ont été entièrement cuits et sont prêts à consommer.

Cuisson non continue des aliments d'origine animale crus

De nombreuses installations cuisent partiellement les aliments à l'avance afin d'accélérer le traitement de chaque commande au moment du service. Il s'agit également d'une pratique courante chez les traiteurs, qui « marquent » souvent le poulet ou les steaks sur le gril avant un événement, puis terminent la cuisson sur place. Ce procédé peut également être appelé « blanchiment » ou « cuisson partielle ».

La cuisson non continue est la cuisson d'aliments dans un établissement alimentaire à l'aide d'un procédé dans lequel le chauffage initial de l'aliment est intentionnellement interrompu afin que l'aliment puisse être refroidi et conservé pour une cuisson complète à un moment ultérieur avant la vente ou le service. La cuisson non continue n'inclut pas les procédures de cuisson qui ne font qu'interrompre ou ralentir temporairement un processus de cuisson autrement continu, comme arroser une dinde.

Le stockage de ces aliments d'origine animale crus partiellement cuits est le même que celui des produits crus, puisque chaque aliment doit être cuit à la température de cuisson finale appropriée indiquée dans la règle (à moins qu'un avis aux consommateurs ne soit en place) et que le marquage de la date ne serait pas nécessaire.

L'installation doit obtenir l'approbation préalable de ses procédures écrites par l'autorité de réglementation

Le procédé pour chaque aliment :

- Le procédé pour chaque aliment : Le processus de chauffage initial ne doit pas durer plus de soixante minutes
- Immédiatement après le chauffage initial, il est refroidi suivant les paramètres de temps et de température spécifiés

- Après le refroidissement, il est maintenu congelé ou froid
- Il doit être cuit au moyen d'un processus qui chauffe toutes les parties de l'aliment à une température et pendant une durée conformes à 3-401.11
- Ensuite, il doit être refroidi conformément à 3501.14(A) ou maintenu à une température supérieure à 135 °F, servi immédiatement ou maintenu en utilisant le temps comme contrôle de santé publique

La procédure écrite doit :

- Décrire comment les exigences doivent être surveillées/documentées et les mesures correctives à prendre si les exigences ne sont pas respectées ;



Les traiteurs cuisent souvent partiellement les viandes avant de « terminer » leur cuisson lors d'un événement.

- Décrire comment les aliments, après le chauffage initial, mais avant la cuisson complète, doivent être marqués ou autrement identifiés comme des aliments qui doivent être cuits avant d'être offerts à la vente ou au service ; et
- Décrire comment les aliments doivent être séparés des aliments prêts à consommer.