

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 25

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Procédés spéciaux dans les installations de services de restauration

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 1-201.10

« Établissement de services de restauration mixte » : tout établissement alimentaire situé dans une seule structure ou sur un seul site, et qui exerce des activités soumises aux exigences de licence ou d'inspection de l'Autorité de santé de l'Oregon et le Département d'agriculture de l'Oregon, et les activités réglementées sont communes au même exploitant.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les processus spécialisés vont au-delà des règles d'hygiène alimentaire et nécessitent une formation et une certification différentes pour être évalués. Étant donné que l'ODA délivre des licences et inspecte les transformateurs, le personnel a déjà reçu la formation et la certification nécessaires pour inspecter ces types de procédés spécialisés. Il est plus efficace d'utiliser les ressources déjà en place que de demander au personnel du comté d'obtenir une formation afin d'inspecter les quelques établissements qu'ils peuvent avoir dans leur juridiction.

Un établissement de services de restauration peut être réglementé à la fois par l'Autorité locale de santé publique (LPHA) et par le Département de l'agriculture de l'Oregon (ODA) s'il réalise un procédé spécialisé.

Pour bon nombre de ces procédés, un restaurant doit conserver sa licence actuelle auprès du comté, mais il devra désormais obtenir une licence distincte auprès de l'ODA pour le procédé spécialisé.

Dans ces établissements, l'ODA ne délivrera de licence et n'inspectera que le procédé spécial, tandis que la LPHA délivrera une licence et inspectera le reste de l'exploitation.

Les unités mobiles ne peuvent effectuer le traitement spécial que dans un écomat agréé.

Procédés qui nécessitent une dérogation de l'OHA :

- **Conservation de la viande** – Ajout de nitrites/nitrates aux viandes, saucisses fermentées à sec et produits à faible activité de l'eau comme le prosciutto
- **Germination sur place** – à servir entièrement cuit
- **Acidification sur place** du riz sushi
- Activités d'**emballage à oxygène réduit** ne relevant pas de la règle d'hygiène alimentaire
- Autres activités de manipulation des aliments en dehors des règles d'hygiène alimentaire

Pour plus d'informations sur le processus de dérogation, consultez le site www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx

Procédés qui nécessitent une licence ODA :

- **Traitement des aliments acidifiés** – un aliment peu acide auquel on ajoute un acide ou un aliment acide et qui a un pH d'équilibre de 4,6 ou moins et une activité de l'eau supérieure à 0,85.

Il s'agit d'aliments de longue conservation comme la salsa, les sauces barbecue et les vinaigrettes qui sont mises en bouteille pour prolonger leur durée de conservation ou pour la vente au détail. Ceci n'inclut pas l'acidification du riz.

- **Germination sur place** – servi cru dans l'établissement
- **Traitement des fruits de mer** – emballage/vente de poissons/produits de la mer à un autre établissement agréé ou vente hors établissement
- **Traitement des jus** – emballage/vente de jus et produits de jus à un autre établissement agréé ou vente hors établissement
- **Traitement des conserves à faible teneur en acide** – tout aliment dont le pH est supérieur à 4,6 et l'activité de l'eau supérieure à 0,85, comme les haricots verts. Ce type de traitement est rarement utilisé dans un restaurant en raison de la taille importante et du coût de l'équipement de traitement nécessaire
- **Traitement des produits laitiers** – emballage/vente de produits laitiers à un autre établissement agréé ou vente hors établissement. Les desserts congelés non laitiers ne sont pas tenus d'obtenir une licence distincte de l'ODA.

Si un établissement choisit de réaliser l'un de ces procédés spéciaux, la première étape consiste à coordonner une réunion entre l'inspecteur de la LPHA et celui de l'ODA. Les inspecteurs des deux agences discuteront du processus spécial et se mettront d'accord sur l'agence qui délivrera la licence et inspectera chaque partie de l'établissement.

Les LPHA qui identifient dans un établissement des procédés spéciaux non agréés et/ou non autorisés par l'ODA doivent demander à l'exploitant d'arrêter le traitement et de contacter leur partenaire ODA local pour discuter de l'exploitation.