

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 4

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Cuisson/refroidissement et sous vide

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-502.12 (D)

(D) Sous réserve des dispositions du ¶ (C) de la présente section, un établissement alimentaire qui emballe des aliments au moyen d'un procédé de cuisson-refroidissement ou sous-vide doit :

(1) Mettre en œuvre un plan ARMPC qui contient les informations précisées au ¶ 8-201.14(D) ; ^{Pf}

(2) S'assurer que les aliments sont :
(a) Préparés et consommés sur place, ^{Pf}

(b) Cuits de manière à chauffer toutes les parties de l'aliment, ^P

(c) Protégés de toute contamination avant et après la cuisson, ^P

(d) Placés dans un emballage avec une barrière à oxygène et scellés avant la cuisson, ou placés dans un emballage et scellés immédiatement après la cuisson et avant d'atteindre une température inférieure à 57°C (135°F), ^P

(e) Refroidis à 5°C (41°F) dans l'emballage ou le sac scellé. ^P

(f) Conservés dans une unité de réfrigération qui surveille en permanence la durée et la température et qui fait l'objet d'un examen visuel deux fois par jour, ^{Pf} et

(h) Étiquetés avec le nom du produit et la date d'emballage ; ^{Pf} et

(3) Tenir les enregistrements nécessaires pour confirmer ces paramètres de temps/température de refroidissement et de maintien au froid :

(a) Mettre ces enregistrements à la disposition de l'autorité réglementaire sur demande, ^{Pf} et

(b) Conserver ces enregistrements pendant au moins 6 mois ; ^{Pf} et

(4) Mettre en place des procédures opérationnelles écrites et un programme de formation. ^{Pf}

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Ces deux procédés dépendent du temps et de la température comme seules barrières à la croissance pathogène. Il est donc essentiel de surveiller les limites critiques, y compris celles établies pour la cuisson afin de détruire les cellules végétatives, pour le refroidissement afin d'empêcher la croissance des spores/la production de toxines, et pour le maintien des températures de stockage au froid afin d'inhiber la croissance et/ou la production de toxines de tout pathogène survivant. La régulation de température doit faire l'objet d'une surveillance électronique continue et d'un examen visuel deux fois par jour pour vérifier que les températures de réfrigération sont adéquates.

La cuisson/refroidissement est un procédé par lequel les aliments chauds sont scellés dans des sacs en plastique et rapidement refroidis. Cette opération se fait le plus souvent dans un bain de glace ou d'eau, mais il existe d'autres options. Le procédé de cuisson élimine l'oxygène et laisse un niveau d'oxygène réduit dans l'aliment, même si le sac en plastique est scellé avec une grande quantité d'air dans la partie supérieure de l'emballage. Ce procédé est couramment utilisé pour les grandes quantités de soupes et de sauces.

Sous vide est un procédé de préparation des aliments qui gagne en popularité parmi les chefs cuisiniers. Grâce à ce procédé, les ingrédients frais et crus ou les ingrédients partiellement cuits sont mis sous vide dans un sac en plastique imperméable. Le sac est ensuite cuit à des températures relativement basses dans un bain-marie.

Ce type d'emballage peut également être appelé emballage à oxygène réduit (ROP). Étant donné que les aliments sont emballés dans une atmosphère à oxygène réduit, la principale préoccupation est la croissance et la formation de toxines par *Clostridium botulinum* et la croissance de *Listeria monocytogenes*. Ces deux organismes peuvent se développer à des températures de réfrigération, de sorte que le produit ne puisse être conservé entre 38F et 41F pendant plus de trois jours.

Pour utiliser l'un ou l'autre de ces procédés, un plan d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) doit être soumis à votre inspecteur de santé local et approuvé avant de commencer le procédé. Vous trouverez de plus amples informations sur les éléments à inclure dans votre plan ARMPC sur notre site web à l'adresse suivante : www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf.



Épaule de porc emballée et attendant d'être cuite.

Si la durée et la température de votre réfrigération ne sont pas surveillées électroniquement en continu, une dérogation serait nécessaire pour la cuisson/réfrigération ou le sous-vide.

Si vous ne laissez les aliments (excepté le poisson) dans le sac scellé que pendant ≤48 heures, alors vous n'êtes pas tenu de soumettre un plan ARMPC ou de demander une dérogation.