

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 12

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 1-201.10(B)

Définition d'un « aliment potentiellement dangereux (aliment dont la durée et la température sont contrôlées pour des raisons de sécurité) » : un aliment qui nécessite un contrôle de la durée et de la température pour des raisons de sécurité (TCS) afin de limiter la croissance de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Historiquement, les fruits et légumes non cuits ont été considérés comme des aliments non PHF (non TCS) à moins qu'ils n'aient été épidémiologiquement impliqués dans des épidémies d'origine alimentaire et qu'ils soient capables de favoriser la croissance de bactéries pathogènes en l'absence de contrôle de la température. Depuis 1990, au moins 12 épidémies de maladies d'origine alimentaire survenues dans plusieurs États ont été associées à différentes variétés de tomates. De 1998 à 2006, les épidémies associées aux tomates ont représenté 17 % des épidémies liées aux fruits et légumes signalées à la FDA. *Salmonella* a été l'agent pathogène le plus souvent associé aux épidémies de tomates. Des recommandations sont proposées pour prévenir la contamination dans les établissements de restauration et les magasins d'alimentation au détail et pour réduire la croissance des bactéries pathogènes lorsque la contamination des tomates fraîches a déjà eu lieu (quel que soit le lieu où la contamination a eu lieu).

Tomates coupées

Les récentes épidémies de maladies d'origine alimentaire ont été associées à différentes variétés de tomates coupées contaminées par des agents pathogènes, notamment des salmonelles.

Les règles d'hygiène alimentaire de l'Oregon ont désigné les tomates coupées comme un aliment potentiellement dangereux qui doit être maintenu à des températures de 41°F (5°C) ou moins ou maintenu à chaud à 135°F (57°C) ou plus.

Les tomates et produits à base de tomates suivants devront être maintenus sous des contrôles de température sûrs :

- Les tomates fraîches coupées en tranches, en dés ou en morceaux
- Les tomates coupées utilisées comme ingrédient dans un autre aliment comme la salsa, les salades, le guacamole, etc.
- Les tomates et tomatillos cuits
- Les tomates et produits à base de tomates cuits en conserve ou transformés sur le marché, dès leur ouverture, à moins qu'une documentation écrite du fabricant ne prouve que le produit n'est pas potentiellement dangereux

L'acidification sur place, au restaurant, pour rendre un aliment stable à l'étalage (aucune exigence de température) nécessiterait une dérogation de l'Autorité sanitaire de l'Oregon.

Les tomates coupées doivent être entreposées séparément des produits crus et non lavés, des viandes crues et des fruits de mer

Les tomates coupées fraîches et les produits à base de tomates cuits doivent être datés et utilisés ou mis au rebut dans les 7 jours.

Recommandations supplémentaires :

- Évitez d'utiliser des tomates abîmées ou avariées



Les tomates coupées doivent être réfrigérées immédiatement.

- Lavez soigneusement les tomates entières à l'eau courante. L'utilisation de savon ou de détergents n'est pas recommandée
- Réfrigérez les tomates entières lavées avant de les couper en tranches afin qu'elles soient déjà à moins de 5°C (41°F)