

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 23

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Marinage et fermentation dans les installations de services de restauration

Il existe trois procédés couramment utilisés pour fabriquer des produits marinés dans les installations de services de restauration : le produit saumuré à chaud, le produit saumuré à froid et la fermentation naturelle. Ces trois procédés sont autorisés sans réglementation supplémentaire dans les règles d'hygiène alimentaire, à condition de respecter les options ci-dessous. Voici quelques exemples de produits qui seraient inclus : les cornichons traditionnels au concombre, les haricots blancs, les cornichons au pain et au beurre et le kimchee. Assurez-vous de contacter votre autorité locale de santé publique avant d'entreprendre tout type de transformation dans votre installation.

Option n° 1 : Saumure froide

Les légumes crus non potentiellement dangereux (non PHF) qui sont recouverts d'une saumure froide peuvent être conservés pour une utilisation indéfinie sans réfrigération ni marquage de la date car ils ne subissent aucun traitement thermique.

Option n° 2 : Saumure chaude

Les légumes traités avec une saumure chaude sont considérés comme des aliments potentiellement dangereux (PHF). Mais cela peut être fait selon les règles d'hygiène alimentaire en refroidissant correctement les aliments et en les conservant à une température inférieure à 41 °F avec une date de péremption de 7 jours.

De nombreux restaurants ont profité de cette occasion pour faire de plus petits lots afin d'essayer différentes recettes et d'avoir plus de variétés de saveurs saisonnières disponibles.

Option n° 3 : La fermentation naturelle est le processus par lequel les **légumes crus** (y compris le chou) subissent une fermentation lactique naturelle à température ambiante.

Aucun produit à base de viande ou de poisson ne peut être utilisé pour cette option. Ces produits ne sont pas soumis aux exigences de réfrigération ou de datation, car le pH de ces produits est connu pour inhiber la croissance bactérienne. Il est recommandé que l'installation utilise un pH-mètre ou des bandelettes de test du pH sur place, ainsi qu'un journal de suivi pour s'assurer que le processus de fermentation a été mené à bien.

Si vous choisissez d'aller au-delà des paramètres établis dans les règles, une dérogation est nécessaire. Par exemple, toute fermeture hermétique ou mise en conserve d'un produit mariné nécessite une dérogation dans l'Oregon et peut également relever du Code of Federal Regulations (CFR) national en tant qu'aliment acidifié.

S'il est déterminé que le produit est un aliment acidifié, l'exploitant doit suivre avec succès la formation

dispensée par la Better Process Control School et programmer son procédé en collaboration avec la FDA conformément à 21 CFR 114.

Les autres produits fermentés tels que le yaourt, le kéfir de lait, le tempeh et les produits carnés ne sont autorisés qu'avec une dérogation approuvée.



Les cornichons « réfrigérés » sont rapides et faciles à préparer

Visitez notre page web sur les **dérogations** à l'adresse www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx pour plus d'informations sur la manière de demander une dérogation aux règles d'hygiène alimentaire.

Le recours à un co-emballeur agréé pour fabriquer et emballer votre produit est le moyen rapide et facile de préparer votre produit pour la vente au détail.