



Directive provisoire relative à la vente des produits d'épicerie par les restaurants

Les restaurants et les autres établissements connexes qui détiennent un permis de service alimentaire valide délivré par l'État, le comté ou la ville seront autorisés, pendant une période de deux semaines à compter du 20 mars 2020, à vendre des aliments considérés comme des articles d'épicerie pendant que les restrictions du COVID19 sont en place. Cette autorisation sera ensuite évaluée en vue de prolonger le délai si nécessaire.

Dans le cadre de la présente directive, les exigences relatives à la vente de produits alimentaires emballés tels que les pâtes crues, la farine ou le sucre, les repas réfrigérés (chauffés et consommés) et les produits prêts à l'emploi destinés à une utilisation ou à une consommation hors site sont les suivantes :

Établissements :

Les restaurants disposent généralement d'installations nécessaires pour traiter ou reconditionner les aliments. La transformation et/ou le reconditionnement des aliments doivent avoir lieu dans une zone de transformation des aliments correctement nettoyée et désinfectée, telle qu'une cuisine, non accessible aux clients. Des installations de lavage des mains doivent être disponibles dans les zones où sont manipulés des aliments exposés.

Transformation :

Tous les aliments doivent être manipulés, à tout moment, de manière sanitaire. Les aliments cuits doivent être soumis à des températures de cuisson valides, généralement comprises entre 57 et 75 °C (135-165 °F) selon le type de produit. Les aliments insuffisamment cuits ne peuvent être proposés à la vente. Les aliments vendus cuits et réfrigérés doivent être refroidis à 21 °C (70 °F) ou moins dans les 2 heures suivant le retrait du feu et à 5 °C (41 °F) ou moins dans les 4 heures suivantes.

Reconditionnement :

Tous les aliments reconditionnés doivent être manipulés, en tout temps, de manière sanitaire et chaque emballage individuel vendu doit suivre les directives d'étiquetage contenues dans le présent document. Pour les emballages affichant « à usage de restaurant uniquement », ces termes doivent être supprimés ou noircis.

Entreposage :

Les aliments qui nécessitent une réfrigération doivent être conservés en tout temps à 5 °C (41 °F) ou moins. Si une température inférieure est requise d'après l'étiquette du fabricant, la température inférieure doit être utilisée. Les produits doivent être étiquetés avec les exigences de réfrigération. Les aliments congelés doivent être étiquetés de manière à maintenir l'état de congélation jusqu'à leur utilisation.

Étiquetage :

Les aliments proposés à la vente doivent être étiquetés de manière à inclure, au minimum, l'identité de l'aliment dans l'emballage (c.-à-d. farine); le nom et l'adresse du restaurant; les ingrédients du produit; la quantité contenue dans l'emballage (en onces liquides ou poids); et le mode de conservation. Aucune allégation santé ou nutritionnelle ne doit figurer sur l'emballage de l'aliment. Si le produit contient un ou plusieurs allergènes, cet allergène doit être nommé. Dans le cas de la farine, si elle est fabriquée à partir de blé et si elle n'est pas désignée sous l'appellation « farine de blé », la mention suivante devra figurer après la liste des ingrédients : « Contient du blé ». Voir les détails à la fin du document.



Allergènes

Il existe huit principaux groupes d'allergènes alimentaires (lait, œuf, poisson, crustacés, noix, arachide, blé et soja) et ces derniers doivent suivre des directives d'étiquetage bien précises. Si l'aliment n'est pas un produit agricole brut et qu'il est, ou qu'il contient un ingrédient portant ou contenant, un allergène alimentaire majeur, l'étiquette doit suivre les règles ci-après :

1. Le terme « contient », suivi du nom de la source d'aliment dont provient l'allergène alimentaire principal, est imprimé immédiatement après ou à côté de la liste des ingrédients (l'exemple de farine suit cette méthode)

ou

2. Le nom courant ou habituel de l'allergène alimentaire principal dans la liste des ingrédients est suivi entre parenthèses du nom de la source alimentaire dont est issu l'allergène alimentaire principal (pour l'exemple de farine ci-dessus, l'ingrédient « Farine » peut être répertorié « Farine (blé) » au lieu d'indiquer « Contient du blé » à la fin de l'énoncé des ingrédients

ou

3. Le nom courant ou habituel de l'ingrédient reprend le nom de la source dont provient l'allergène alimentaire principal (si la farine est répertoriée dans l'énoncé de l'ingrédient comme « Farine de blé »), il n'est pas nécessaire d'inclure à nouveau le blé entre parenthèses ou à la fin de l'énoncé des ingrédients

ou

4. Le nom de la source alimentaire dont provient l'allergène alimentaire principal apparaît ailleurs dans la liste des ingrédients