

Aliments frelatés : Informations destinées aux entreprises du service alimentaire

Les adultérants sont des additifs, colorants et autres substances dont l'ajout dans les aliments n'a **pas** été autorisé par le Département de la santé de l'État de New York (New York State, NYS), le Département de l'Agriculture et des Marchés de NYS, l'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (U.S. Food and Drug Administration, FDA) ou le Département de l'Agriculture des États-Unis.

Quelles sont les substances qui sont des adultérants alimentaires ?

De nombreuses substances sont considérées comme des adultérants et ne peuvent pas être ajoutées à la nourriture. Voici quelques exemples :

- Le charbon actif
- Les cannabinoïdes tels que le cannabidiol (CBD), et le cannabis contenant plus de 0,3 % de tétrahydrocannabinol (THC), sous quelque forme que ce soit
 - Une entreprise doit disposer d'une licence spécifique délivrée par le Bureau de réglementation du cannabis de NYS (NYS Office of Cannabis Management, OCM) pour produire, vendre ou proposer des produits alimentaires contenant du CBD ou du cannabis.
 - Les établissements du service alimentaire (food service establishments, FSE) ne peuvent pas produire ou proposer des produits alimentaires contenant du CBD ou du cannabis. Les FSE ne peuvent pas ajouter du CBD ou du cannabis aux aliments.
 - Les FSE ne peuvent **pas** autoriser la consommation de CBD ou de cannabis dans leurs locaux.
 - Les aliments contenant de telles substances ne peuvent être vendus que par des entreprises autorisées à vendre du CBD ou des produits à base de cannabis. Le CBD et le cannabis doivent être testés dans un laboratoire agréé par NYS, emballés et étiquetés conformément aux exigences de NYS et obtenus auprès d'un distributeur ou d'une entreprise de transformation titulaire d'une licence du OCM de NYS.
- Les cannabinoïdes de synthèse, tels que le delta-8, également connu sous le nom de delta-8-THC
- Les compléments alimentaires destinés aux êtres humains et aux animaux, comprenant des multiminéraux, des multivitamines, des vitamines, des protéines, des minéraux, des activateurs hormonaux, des compléments d'huile et des herbes, tels que le Kava Kava
- La glace carbonique et l'azote liquide
 - Il est interdit de servir de la glace carbonique sous forme solide.

- En cas d'utilisation d'azote liquide, ce dernier doit être évaporé ou égoutté des aliments avant que le plat ne soit servi.
- Il est interdit d'ajouter de la glace carbonique ou de l'azote liquide à la nourriture avant que le plat ne soit servi s'il est prévu que ce dernier soit servi ou consommé avec un effet de brouillard ou de fumée.
- Kratom (mitragynine et 7-hydroxymitragynine). À ce jour, la FDA n'a autorisé aucune utilisation du kratom et continue de mettre en garde les consommateurs contre l'utilisation de produits étiquetés déclarant contenir du kratom, une substance d'origine végétale, ou ses composés psychoactifs.

Pour obtenir davantage d'informations sur les substances qui peuvent être ajoutées aux aliments, consultez [fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list](https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list). Cette liste est régulièrement mise à jour.

Pour obtenir davantage d'informations sur la licence nécessaire pour les produits cannabinoïdes et sur le OCM de NYS, consultez [cannabis.ny.gov](https://www.cannabis.ny.gov).

Que faire si je ne sais pas si une substance est un adultérant ?

Contactez l'Office of Food Safety and Community Sanitation (Bureau de la sécurité alimentaire et de la santé communautaire) du Département de la santé et de l'hygiène mentale (Département de la santé de NYC) de la ville de New York au 646 632 6001 ou à infobfscs@health.nyc.gov.

Comment le Département de la santé de NYC vérifie-t-il les adultérants lors des inspections ?

Les inspecteurs vérifient la présence de substances dont l'ajout n'a pas été autorisé sur la liste des ingrédients, sur les étiquettes des produits alimentaires et sur les menus. Si un inspecteur constate un aliment ou une boisson frelatée, l'aliment ou la boisson doit être retiré.

Est-ce que j'encours une violation si la présence d'aliments frelatés est constatée dans mon FSE ?

Oui. Si vous frelatez des aliments ou si vous détenez des aliments frelatés dans votre FSE, vous êtes susceptible de recevoir une convocation à payer une amende ainsi que des points de violation qui seront pris en compte pour votre classement.

Mon établissement peut-il être fermé pour cause de vente d'aliments ou de boissons frelatés ?

Oui. Si vous ne retirez pas les aliments ou les boissons conformément aux instructions de l'inspecteur du Département de la santé de NYC, ou si vous rendez responsable de violations répétées pour vente ou proposition d'aliments ou de boissons frelatés, le Département de la santé de NYC peut fermer votre établissement.

Pour plus d'informations, consultez [nyc.gov/health](https://www.nyc.gov/health) et effectuez une recherche avec les mots-clés « **adulterated food** » (aliments frelatés).