

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 24

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHAPITRE 5-203.11

(A) Sous réserve des dispositions des §§ (B), (C), (D) et (E) de la présente section, au moins un évier pour le lavage des mains ou le nombre d'éviers pour le lavage des mains nécessaires pour que les employés puissent s'en servir facilement dans les endroits prévus à l'article 5-204.11 doit être fourni.

(D) Pour les unités alimentaires mobiles :

(1) Les unités alimentaires mobiles de classe II, III et IV doivent fournir un évier pour le lavage des mains ;

(2) Nonobstant le sous-paragraphe (1) de ce paragraphe, les unités alimentaires mobiles de classe II et III autorisées avant le 4 septembre 2012 peuvent fournir un système de lavage des mains tel que décrit au paragraphe (C) de cette section si, d'ici le 1er janvier 2018, l'unité s'est mise à niveau pour répondre aux exigences du paragraphe (D) (1). Il doit y avoir un volume initial minimal de cinq gallons d'eau disponible pour le lavage des mains au début de la journée de travail.

### RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Le lavage des mains est l'une des pratiques de santé publique les plus critiques dans le secteur de la restauration. Si des installations sans pression d'eau adéquate ne sont pas disponibles, il est alors difficile pour les travailleurs du secteur alimentaire dans une unité mobile de se laver les mains efficacement et comme il se doit.

## Systemes de lavage des mains sous pression mécanique dans les unités mobiles

Les règles d'hygiène alimentaire exigent que toutes les unités mobiles améliorent leurs systèmes de lavage des mains pour qu'ils fassent partie intégrante de l'unité et soient sous pression d'ici le 1er janvier 2018. Les exploitants doivent fournir une pression et une température constantes (100 °F ou plus) à tout moment, exactement comme dans un restaurant sous licence.

### En vertu de cette exigence, ces types de systèmes ne seront plus autorisés :

- Les installations temporaires ayant un seau de 5 gallons
- Les systèmes conçus uniquement par gravité
- Les contenants d'eau fraîche de type vessie
- Les unités de lavage des mains non commerciales, comme celles commercialisées par les entreprises de camping
- Les systèmes de pompe à pied



### Un système de lavage des mains acceptable comprendra :

- Un réservoir d'eau fraîche intégré de 5 gallons et un réservoir de rétention des eaux usées plus grand de 15 %
- Une pompe pour assurer la pression
- Un chauffe-eau pour fournir en permanence de l'eau à 100 °F ou plus

Il existe plusieurs lavabos approuvés par la National Sanitation Foundation (NSF) ainsi que des unités commerciales de lavage des mains pour véhicules récréatifs avec chauffe-eau inclus qui peuvent être construits code.

Les exploitants d'unité peuvent toujours transporter à la main jusqu'à 20 gallons d'eau grise selon la loi. Si les réservoirs sont plus grands que cela, ils doivent être éliminés dans une décharge commerciale ou avoir un contrat avec un service de pompage commercial. Tous les réservoirs doivent être intégrés à l'unité.

Les unités qui ajoutent de nouveaux réservoirs d'eau douce peuvent avoir besoin d'ajouter une plus grande capacité d'eaux usées également.

**Veillez contacter l'autorité locale de santé publique avant d'acheter de nouveaux équipements ou réservoirs afin de vous assurer qu'ils sont conformes aux exigences de la Food Sanitation Rule.**

## **Règles applicables, OAR 333-150-0000**

### **5-202.12 Dispositifs de lavage des mains, Installation.**

(A) Un évier pour le lavage des mains doit être équipé pour fournir de l'eau à une température d'au moins 38 °C (100 °F) par l'intermédiaire d'un robinet mélangeur ou d'un robinet combiné.<sup>Pf</sup>

(B) Un robinet mélangeur à vapeur ne peut pas être utilisé sur un évier pour le lavage des mains.

(C) Un robinet à fermeture automatique, à fermeture lente ou à dosage doit fournir un débit d'eau pendant au moins 15 secondes sans qu'il soit nécessaire de le réactiver.

### **5-205.11 Utilisation d'un dispositif de lavage des mains.**

(A) Un dispositif de lavage des mains doit être entretenu de manière à ce qu'il soit accessible en tout temps aux employés.<sup>Pf</sup>

(B) Un dispositif de lavage des mains ne doit pas être utilisé à d'autres fins que le lavage des mains.<sup>Pf</sup>

### **5-305.11 Exigences relatives au système d'eau.**

(A) Une unité alimentaire mobile de classe IV doit disposer d'un système d'eau potable sous pression. Le système doit être d'une capacité suffisante pour fournir suffisamment d'eau chaude et d'eau froide pour la préparation des aliments, le lavage de la vaisselle et le lavage des mains, ainsi que pour répondre aux exigences des présentes règles. Cet approvisionnement doit comprendre au moins cinq gallons d'eau pour le lavage des mains et 30 gallons ou deux fois le volume de l'évier à trois compartiments, selon le plus grand des deux, d'eau pour le lavage de la vaisselle.<sup>P</sup>

(B) Les unités alimentaires mobiles de classe II et III doivent disposer d'une alimentation en eau suffisante pour la préparation des aliments, le lavage des mains, le lavage de la vaisselle ou toute autre exigence énoncée dans ces règles. Si le lavage de la vaisselle est effectué dans l'unité, une quantité d'eau minimale de 30 gallons ou deux fois le volume de l'évier à trois compartiments, selon le plus grand des deux, doit être réservée à cette fin. Un minimum de cinq gallons d'eau doit être prévu pour le lavage des mains.<sup>P</sup>

(C) Sauf en ce qui concerne le lavage des mains tel que prévu au sous-alinéa 5-203.11(D)(2), toutes les unités alimentaires mobiles doivent être conçues de manière à ce que des réservoirs d'eau potable et d'eau usée soient intégrés à l'unité. Une unité mobile peut être raccordée à l'eau et aux égouts s'ils sont disponibles sur le lieu d'exploitation, mais les réservoirs doivent rester présents sur l'unité en tout temps.<sup>Pf</sup>

### **5-401.11 Capacité et drainage.**

Le réservoir de retenue des eaux usées d'un établissement alimentaire mobile doit être :

(A) D'une capacité supérieure de 15 % à celle du réservoir d'alimentation en eau ; et

(B) Incliné vers un drain dont le diamètre intérieur est d'au moins 25 mm (1 pouce) et qui est muni d'un robinet d'arrêt.

### **5-103.12 Pression .**

De l'eau sous pression doit être fournie à tous les appareils sanitaires, matériels et équipements non alimentaires qui doivent utiliser de l'eau.<sup>Pf</sup>