

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 32

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## **OAR 333-150-0000, CHAPITRE 1-201.10, LA DÉFINITION D'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE N'INCLUT PAS :**

Un établissement ou une organisation qui prépare ou vend des produits alimentaires non potentiellement dangereux pour une consommation immédiate lors d'un événement est exempté de licence si :

- Les employés du secteur alimentaire n'entrent pas en contact avec les aliments prêts à consommer à mains nues et utilisent des ustensiles appropriés tels que des mouchoirs en papier, des spatules, des pinces, des gants à usage unique ou des équipements de distribution

## **RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :**

Les trois facteurs essentiels décrits dans le Code alimentaire de la FDA pour réduire les maladies d'origine alimentaire transmises par voie fécale-orale sont les suivants : exclusion/restriction des travailleurs du secteur alimentaire malades ; lavage adéquat des mains ; et aucun contact à mains nues avec des aliments prêts à consommer. Chacun de ces facteurs est inadéquat lorsqu'il est utilisé indépendamment et peut ne pas être efficace. Cependant, lorsque ces trois facteurs sont combinés et utilisés correctement, la transmission des agents pathogènes fécaux-oraux peut être contrôlée. L'Oregon exige que les travailleurs du secteur alimentaire réduisent au minimum le contact à mains nues avec les aliments, mais ce contact n'est pas interdit pour l'instant. Mais il est important de noter qu'un bon lavage des mains avec de l'eau et du savon ordinaire peut ne pas être une intervention adéquate à lui seul pour empêcher la transmission de microbes pathogènes par contact direct des mains avec des aliments prêts à consommer.

## **Interdiction du contact à mains nues lors d'événements temporaires pour les exploitations exemptées**

Une modification récente de la réglementation permet d'exempter certains aliments de l'obligation de détenir une licence, à condition qu'il n'y ait pas de contact à mains nues avec des aliments prêts à consommer. Un aliment est considéré comme prêt à consommer lorsqu'il n'y a pas d'étape supplémentaire de cuisson ou de réchauffage avant qu'il ne soit servi. Les travailleurs du secteur alimentaire peuvent propager des maladies lorsque leurs mains entrent en contact avec des aliments prêts à consommer, c'est pourquoi des ustensiles, des barrières ou des gants sont nécessaires.

**Une licence peut ne pas être requise pour le service alimentaire lors d'événements temporaires si seuls des aliments non potentiellement dangereux sont servis.**

Des exemples d'aliments non potentiellement dangereux sont les sodas avec glace, les pommes au caramel et les biscuits.

Les travailleurs du secteur alimentaire doivent utiliser des ustensiles pour manipuler les aliments prêts à consommer, plutôt que les mains nues.

Les ustensiles appropriés sont les suivants :

- Mouchoir en papier
- Pinces
- Fourchettes et autres ustensiles de service
- Spatules
- Gants à usage unique sans latex

**Les gants et autres barrières ne remplacent pas le lavage des mains.**

Si vous décidez d'utiliser des gants à usage unique, lavez-vous toujours les



***Il existe de nombreuses façons d'éviter de toucher les aliments, en plus des gants à usage unique***

mains avant de mettre des gants et lorsque vous en changez.

Vous devez changer de gants :

- Dès qu'ils sont souillés ou déchirés
- Avant de commencer une autre tâche
- Après avoir manipulé des aliments prêts à consommer

Ne lavez et ne réutilisez jamais les gants jetables.