

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 32

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 1-201.10, DEFINIȚIA PENTRU UNITATEA ALIMENTARĂ NU INCLUDE:

O unitate sau organizație care pregătește sau comercializează alimente care nu sunt potențial periculoase pentru consum imediat la un eveniment, este scutită de la obținerea autorizației dacă:

- Angajații din domeniul alimentar nu intră în contact cu alimentele expuse, gata pentru consum, cu mâinile goale și utilizează ustensile adecvate, cum ar fi hârtie cerată, spatule, clești, mănuși de unică folosință sau echipamente de distribuire

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Cei trei factori esențiali descriși în Codul alimentară al FDA privind limitarea toxiinfecțiilor alimentare transmise pe calea fecal-orală includ: extinderea/restricționarea accesului lucrătorilor din domeniul alimentar cu toxiinfecții alimentare; spălarea corectă a mâinilor; și lipsa contactului mâinilor goale cu alimentele gata pentru consum. Fiecare dintre acești factori este inadecvat dacă este utilizat independent și este posibil să nu fie eficace. Cu toate acestea, când se combină toți cei trei factori și sunt utilizați corespunzător, transmiterea agenților patogeni pe cale fecal-orală poate fi ținută sub control. În Oregon, lucrătorilor din domeniul alimentar li se impune să reducă la minimum contactul mâinilor goale cu alimentele, dar în prezent acesta nu este interzis. Însă este important de reținut că doar spălarea corectă a mâinilor cu săpun simplu și apă este posibil să nu fie o acțiune suficientă pentru a împiedica transmiterea microbilor patogeni prin intermediul contactului direct dintre mână și alimentele gata pentru consum.

Interzicerea contactului cu mâinile goale la evenimente temporare pentru operațiile exceptate

O modificare recentă a normei permite ca anumite alimente să fie scutite de autorizare atâta timp cât mâinile goale nu intră în contact cu alimentele gata pentru consum. Alimentele sunt considerate gata pentru consum atunci când nu este necesar gătitul suplimentar sau pasul de încălzire înainte de servire. Lucrătorii din domeniul alimentar pot răspândi boli atunci când mâinile le intră în contact cu alimentele gata pentru consum, astfel încât sunt necesare ustensile, bariere sau mănuși.

Este posibil să nu fie necesară o autorizație pentru servicii alimentare la evenimente temporare dacă se servesc doar alimente care nu sunt potențial periculoase.

Exemple de alimente care nu sunt potențial periculoase sunt apa carbogazoasă cu gheață, merele caramelizate și biscuiții.

Angajații din domeniul alimentar trebuie să folosească ustensile atunci când manipulează alimente gata pentru consum și nu mâinile goale.

Ustensilele adecvate includ:

- Hârtie cerată
- Clești
- Furculițe și alte ustensile de servire
- Spatule
- Mănuși de unică folosință, fără latex

Mănușile și alte bariere nu înlocuiesc spălarea mâinilor.

Dacă alegeți să folosiți mănuși de unică folosință, spălați-vă întotdeauna pe mâini înainte să vă puneți mănușile și când schimbați mănușile cu unele noi.



Există numeroase moduri de a evita atingerea alimentelor în afară de mănușile de unică folosință

Trebuie să schimbați mănușile:

- Imediat ce se murdăresc sau se rup
- Înainte de a începe o altă activitate
- După manipularea alimentelor gata pentru consum

Nu spălați și nu reutilizați niciodată mănușile de unică folosință.