

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 10

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-304.15

A) S'ils sont utilisés, les gants à usage unique ne doivent servir qu'à une seule tâche, telle que le travail avec des aliments prêts à consommer ou avec des aliments d'origine animale crus, ne doivent pas être utilisés à d'autres fins et doivent être jetés lorsqu'ils sont endommagés ou souillés ou lorsqu'il y a des interruptions dans l'opération.¹

(E) L'utilisation des gants en latex dans les établissements de services de restauration est interdite.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les gants utilisés pour toucher les aliments prêts à consommer sont définis comme un « ustensile » et doivent répondre aux exigences applicables relatives à la construction, au bon état, au nettoyage et à la stockage des ustensiles.

Les agents pathogènes peuvent être transférés aux aliments à partir d'ustensiles qui ont été entreposés sur des surfaces qui n'ont pas été nettoyées et désinfectées. Ils peuvent également être transmis directement par les consommateurs ou les employés, ou indirectement par la vaisselle ou les récipients alimentaires utilisés.

Certains micro-organismes pathogènes survivent hors du corps pendant des périodes considérables. Les aliments qui entrent en contact direct ou indirect avec des surfaces qui ne sont pas propres et désinfectées sont susceptibles d'être contaminés.

Bonne utilisation des gants

Les gants peuvent contribuer à la sécurité des aliments en créant une barrière entre les mains et les aliments. Mais s'ils ne sont pas utilisés correctement, ils peuvent contaminer les aliments tout aussi facilement que des mains sales.

Apprenez à tous les travailleurs du secteur alimentaire à se laver les mains avant de mettre des gants et lorsqu'ils en changent. Pour enlever les gants, saisissez-les par la manchette et retirez-les de l'intérieur vers l'extérieur sur vos doigts. Évitez de toucher toute autre partie du gant.

Assurez-vous que les gants sont correctement ajustés. La taille des gants est importante pour la sécurité et le confort. Choisissez la bonne taille, du petit au très grand. Les gants trop grands ne tiendront pas sur les mains et ceux qui sont trop petits se déchiquetteront ou se déchireront facilement.

Lorsque vous achetez des gants jetables, assurez-vous qu'ils sont fabriqués dans des matériaux de qualité alimentaire. Les gants en latex sont interdits dans le secteur de la restauration.

Vous devez changer de gants :

- Dès qu'ils sont souillés ou déchirés
- Avant de commencer une autre tâche
- Au moins toutes les quatre heures en cas d'utilisation continue
- Après avoir manipulé des produits animaux crus et
- avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à consommer

Ne lavez et ne réutilisez jamais les gants jetables.

Les gants doivent être utilisés pour une tâche spécifique – ils doivent être utilisés pour une tâche de manipulation des aliments et jetés.



Les gants sont l'une des *NOMBREUSES* options permettant d'éviter le contact des mains nues avec les aliments prêts à consommer

Pour des informations sur la formation à la bonne utilisation des gants, consultez l'adresse suivante : <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.