

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 1

*Ce que vous devez savoir sur le Code*

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-301.11

(A) Les employés du secteur alimentaire doivent se laver les mains comme indiqué aux §§ 2-301.12 et 2-301.13.

(B) Les employés du secteur alimentaire doivent réduire au minimum le contact à mains nues avec les aliments et utiliser des ustensiles appropriés tels que des mouchoirs en papier, des spatules, des pincettes, 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.

## Réduire au minimum le contact avec les mains nues

Les travailleurs du secteur alimentaire peuvent transmettre des maladies dans l'environnement de la restauration lorsque leurs mains entrent en contact avec des aliments prêts à consommer.

Les aliments prêts à consommer sont ceux qui ne nécessitent aucune préparation supplémentaire avant d'être servis. Il s'agit notamment des fruits et légumes crus, lavés et coupés, et des aliments qui ne nécessitent aucune cuisson supplémentaire, comme les sandwiches, les salades et le pain. 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
- Pincettes
- Fourchettes et autres ustensiles de service
- Spatules
- Gants à usage unique sans latex

Les ingrédients utilisés exclusivement dans des produits alimentaires qui sont ensuite entièrement cuits, comme la pizza, ne sont pas considérés comme prêts à consommer et peuvent être manipulés à mains nues.

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

Lavez-vous toujours les mains avant de mettre des gants et lorsque vous en changez.

Vous devez changer de gants aux moments suivants :

- Dès qu'ils sont souillés ou déchirés
- Avant de commencer une autre tâche
- Après avoir manipulé de la viande, du poisson ou de la volaille crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer



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

Ne lavez et ne réutilisez jamais les gants jetables.

Les gants en latex ne doivent pas être utilisés, car les allergènes qu'ils contiennent peuvent se transférer aux aliments et provoquer une réaction allergique chez certaines personnes.