

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 28

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 2-401.11

(A) Sous réserve des dispositions de ¶¶ (B) de cette section, un employé doit manger, boire ou utiliser toute forme de tabac uniquement dans des zones désignées où il ne peut y avoir de contamination des aliments exposés, de l'équipement, des ustensiles et du linge propres, des articles à usage unique et à service unique non emballés ou d'autres articles nécessitant une protection. Pf (B) Un employé du secteur alimentaire peut boire à partir d'un contenant de boisson fermé si le contenant est manipulé de manière à prévenir la contamination de ce qui suit :

- (1) Les mains de l'employé ;
- (2) Le contenant ; et
- (3) Les aliments exposés, l'équipement, les ustensiles et le linge propres, ainsi que les articles non emballés à service unique et à usage unique.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Des pratiques d'hygiène appropriées doivent être suivies par les employés du secteur alimentaire dans l'exercice de leurs fonctions afin de réduire la possibilité de transmission de maladies par les aliments. Il est interdit aux employés de manger ou de consommer des boissons dans les zones de préparation des aliments en raison du risque de mettre les doigts dans ou autour de la bouche ou du nez et de contaminer ainsi les mains, les aliments, l'équipement propre, les ustensiles et les articles à service unique.

Étant donné que la chaleur excessive dans certaines zones de préparation des aliments peut déshydrater les travailleurs et présenter un risque médical, les travailleurs peuvent boire dans des récipients hermétiquement fermés munis d'une poignée ou d'une paille. Le contenant de boisson doit être manipulé avec précaution pour éviter la contamination des mains et des zones de préparation des aliments.

Gobelets pour employés

Les employés de services de restauration peuvent boire dans un contenant de boisson fermé avec un couvercle hermétique et une paille ou une poignée. Cela n'est autorisé que si les préposés à la manipulation des aliments prennent soin d'empêcher la contamination des mains, des ustensiles, de l'équipement et des aliments. Une boisson personnelle doit être conservée et consommée dans une zone désignée afin de réduire la possibilité de transmission des germes présents dans la salive et pouvant provoquer des maladies.

Le couvercle et la poignée ou la paille contribuent à la sécurité des aliments en créant une barrière entre les mains et votre salive. Mais si ces gobelets ne sont pas utilisés correctement, ils peuvent contaminer les mains et, en fin de

compte, les aliments que vous allez toucher.

Évitez de toucher toute partie où la bouche entre en contact avec le contenant de boisson, sinon il faut se laver les mains avant de toucher les aliments ou d'autres surfaces en contact avec les aliments.

En plus d'avoir un couvercle bien ajusté et une poignée ou une paille, les contenants de boisson réutilisables doivent être en bon état et faciles à nettoyer. Avant d'utiliser le contenant de boisson dans la cuisine ou dans la zone de préparation des aliments, assurez-vous de laver, rincer et désinfecter le gobelet entre les quarts de travail ou dès que le contenant est souillé et que les mains et les surfaces entrent en contact.

Autorisé : Couvercle + Poignée ou couvercle + Paille



Avec le couvercle
coulissant **ouvert**
en permanence

Avec la paille **en**
haut en permanence

NON autorisé :

