

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 1

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-301.11

(A) Angajații în domeniul alimentară trebuie să se spele pe mâini așa cum se specifică în §§ 2-301.12 și 2-301.13.

(B) Angajații din domeniul alimentară reduc la minimum contactul mâinilor goale cu alimentele și utilizează ustensile adecvate cum ar fi hârtie cerată, spatule, clești, mănuși de unică folosință sau echipamente de distribuire.^{P/Pf}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Cei trei factori esențiali descriși în Codul alimentară (Food Code) al FDA privind limitarea toxinfecțiilor alimentare transmise pe calea fecal-orală includ: excluderea/restricționarea accesului lucrătorilor din domeniul alimentară cu toxinfecții 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 alimentară 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.

Reducerea la minimum a contactului cu mâinile goale

Lucrătorii din domeniul alimentară pot răspândi bolile în mediul serviciilor alimentare atunci când mâinile le intră în contact cu alimentele gata pentru consum.

Alimentele gata pentru consum sunt alimentele care nu mai necesită nicio altă pregătire înainte de a fi servite. Aici sunt incluse fructele și legumele crude, spălate și tăiate, precum și alimentele care nu mai necesită gătit, cum ar fi sandvișurile, salatele și pâinea. Lucrătorii din domeniul alimentară 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

Ingredientele care se utilizează exclusiv în produse alimentare care sunt ulterior preparate termic complet, cum ar fi pizza, nu sunt considerate alimente gata pentru consum și pot fi manipulate cu mâinile goale.

Mănușile și alte bariere nu înlocuiesc spălarea mâinilor.

Spălați-vă întotdeauna pe mâini înainte să puneți mănușile și când schimbați mănușile cu unele noi.

Trebuie să schimbați mănușile în următoarele situații:

- Imediat ce se murdăresc sau se rup
- Înainte de a începe o altă activitate
- După manipularea de carne, pește sau pui crud și înainte de a manipula alimente gata pentru consum



Mănușile sunt una dintre NUMEROASELE opțiuni pentru a evita contactul mâinilor goale cu alimentele gata pentru consum

Nu spălați și nu reutilizați niciodată mănușile de unică folosință.

Nu trebuie utilizate mănuși din latex întrucât alergenii din mănuși pot trece în alimente și pot cauza o reacție alergică la unele persoane.