

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 5

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 2-201.11-13

2-201.11 Responsabilité du titulaire du permis et de la personne responsable

2-201.12 Exclusions et restrictions

La personne responsable doit exclure un employé du secteur alimentaire ou lui imposer des restrictions :

(A) Excepté lorsque le symptôme provient d'un état non infectieux, exclure un employé du secteur alimentaire qui présente l'un des signes ou symptômes suivants :

- (1) Vomissement ;^P
- (2) Diarrhée ;^P
- (3) Mal de gorge accompagné de fièvre ;^P ou
- (4) Jaunisse.^P

(B) Exclure un employé du secteur alimentaire ou lui imposer des restrictions s'il présente une lésion contenant du pus qui est ouverte ou qui s'écoule et qui se situe :

- (1) Sur les mains ou les poignets, à moins qu'une couverture imperméable ne protège la lésion et qu'un gant à usage unique ne soit porté par-dessus la couverture imperméable ;^P
- (2) Sur les parties exposées des bras, à moins que la lésion ne soit protégée par une couverture imperméable ;^P ou
- (3) Sur d'autres parties du corps, à moins que la lésion ne soit couverte par un vêtement sec, durable et bien ajusté.^P

(C) Exclure un employé du secteur alimentaire si celui-ci est diagnostiqué par un praticien de la santé ou est présumé souffrir de :

- (1) Norovirus ;^P
- (2) Virus de l'hépatite A ;^P
- (3) Shigella spp. ;^P
- (4) E. coli entérohémorragique ou producteur de toxine de Shiga ;^P ou
- (5) Salmonella Typhi ;^P

2-201.13 Removal of Exclusions and Restrictions

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

De nombreuses maladies qui provoquent des diarrhées ou des vomissements sont transmises aux clients par des employés du secteur alimentaire malades. Exclure les employés malades ou leur interdire de travailler avec des aliments est l'un des facteurs essentiels pour empêcher l'apparition des maladies d'origine alimentaire dans votre établissement. Les deux autres facteurs critiques sont le lavage adéquat des mains et l'absence de contact à mains nues avec des aliments prêts à consommer.

Politique en matière de maladie des employés

Avez-vous une politique écrite ou verbale en matière de maladies des employés ? Si non, vous devez en avoir une pour prévenir les maladies d'origine alimentaire associées aux aliments contaminés par un employé du secteur alimentaire malade ou infecté. La personne responsable et les employés du secteur alimentaire doivent connaître la politique en matière de maladie des employés et être en mesure de fournir des informations lorsqu'ils sont interrogés par les responsables de l'établissement ou les agents de réglementation.

Une bonne politique en matière de maladie des employés comprend trois parties :

1. La direction est chargée d'informer les employés de la politique en matière de maladie des employés et de les sensibiliser aux symptômes et aux maladies.
2. L'employé doit reconnaître les symptômes des maladies d'origine alimentaire et savoir qu'il est de sa responsabilité de signaler à la direction s'il présente l'un des symptômes énumérés ci-dessous.
3. Un plan de gestion pour imposer des restrictions aux employés ou les exclure s'ils présentent des symptômes, un diagnostic ou une exposition à une maladie d'origine alimentaire.

Les symptômes d'une maladie d'origine alimentaire sont l'un des suivants :

- Diarrhée
- Vomissement
- Mal de gorge accompagné de fièvre
- Jaunisse (jaunissement des yeux et de la peau)
- Coupures ou brûlures infectées sur les mains ou les bras

Les employés ne peuvent pas retourner au travail avant au moins **24 heures** après la disparition des symptômes de vomissement, de diarrhée ou de fièvre avec mal de gorge.



De nombreuses personnes utilisent le terme « grippe intestinale » pour décrire leurs symptômes

Exclure les employés de la restauration ou leur imposer des restrictions s'ils ont reçu un diagnostic de l'une des maladies suivantes :

- E.coli O157:H7
- Salmonella Typhi
- Shigella
- Hépatite A
- Norovirus

De plus amples informations sont disponibles à l'adresse suivante : <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistance-andtrainingresources/ucm266434.htm>; le code alimentaire 2009 de la FDA, Annexe 7 ; en contactant votre service de santé local.