

LIVRE DE FORMATION SUR LA MANIPULATION D'ALIMENTS



**EN SAVOIR PLUS SUR LES
FACTEURS DE RISQUE DE LA
MALADIE ALIMENTAIRE ET
LES DANGERS ALIMENTAIRES**

INTRODUCTION



■ TABLE DES MATIÈRES



HYGIÈNE PERSONNELLE

4



SOURCES APPROUVÉES

6



TEMPÉRATURES APPROPRIÉ

7



CONTAMINATION DES ALIMENTS

10



ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ

12



GLOSSAIRE

13



Ce livre a été écrit par la Environmental Health Division (Division de la santé environnementale) du Southern Nevada Health District (Département sanitaire du Sud-Névéda) avec une vocation éducative. Pour plus d'informations concernant le test à passer pour obtenir votre carte Food Handler Safety Training (carte de formation sur la sécurité en matière de manipulation des aliments), rendez-vous sur www.snhd.info.

INTRODUCTION



■ À PROPOS DE CE LIVRE

Les réglementations alimentaires du Southern Nevada Health District sont axées sur le contrôle des facteurs de risque des infections alimentaires dans les établissements alimentaires. Le contrôle des cinq facteurs de risque permettra d'éviter toute intoxication alimentaire. Le responsable d'un restaurant doit connaître les facteurs de risque, afin de former les manipulateurs d'aliments et veiller à ce que les pratiques de sécurité alimentaire soient respectées. Ces informations sont enrichies par une formation continue axée sur la prévention des intoxications alimentaires. Si la sécurité alimentaire est en danger, comme par exemple une déperdition d'eau, un refoulement des eaux usées ou une infestation parasitaire, l'établissement devrait fermer et contacter le Département sanitaire.

■ FACTEURS DE RISQUE RELATIFS AUX INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Mauvaise hygiène personnelle

- Lavage des mains inadéquat
- Contact direct des mains nues avec des aliments prêts à la consommation
- Le personnel manipulant des aliments tout en étant malade et en présentant les symptômes suivants : vomissements, diarrhée, mal de gorge avec fièvre, coupures infectées au niveau des mains et jaunisse

Aliments provenant de sources à risques

- Aliments provenant d'une source non approuvée et/ou préparés dans des lieux non autorisés
- Réception d'aliments frelatés

Températures/Méthodes de cuisson incorrectes

- Cuisson
- Réchauffage
- Congélation (étape d'élimination de parasites sur poisson)

Mauvaise congélation, durée et température

- Mauvaise conservation à chaud et froid des aliments
- Contrôle de la durée et de la température pour plus de sécurité (TCS)
- Mauvaise utilisation du temps comme contrôle
- Refroidissement inapproprié des aliments TCS

Contamination alimentaire

- Utilisation d'équipements contaminés/mal construits
- Mauvaises pratiques des employés
- Entreposage/préparation inadéquats des aliments
- Exposition aux produits chimiques

■ RISQUES ALIMENTAIRES

Biologique

- Microorganismes pouvant causer des intoxications alimentaires
- Bactéries, virus, parasites et champignons

Chimique

- Produits chimiques non destinés à la consommation
- Les désinfectants, agents de nettoyage ou produits antiparasitaires doivent être séparés de la nourriture

Physique

- Objets étrangers pouvant causer des blessures
- Verre, métal ou os



HYGIÈNE PERSONNELLE



■ TECHNIQUE DE LAVAGE DES MAINS ADAPTÉE

Se laver les mains fait partie des fondements de l'hygiène personnelle. Afin d'éviter les intoxications alimentaires, il est important de vous laver les mains dans un évier prévu à cet effet avant de manipuler les aliments. L'évier sert **UNIQUEMENT** à se laver les mains et doit avoir à disposition du savon liquide, des serviettes en papier et une poubelle.



1 MOUILLEZ VOS MAINS
avec de l'eau chaude (min. 100 °F)



2 SAVONNEZ



3 FROTTEZ VIGOREUSEMENT
pendant 10-15 secondes



4 RINCEZ



5 SÉCHEZ



6 FERMEZ LE ROBINET
avec la serviette en papier

LAVEZ VOS MAINS...

- ✓ En entrant dans la cuisine
- ✓ Après avoir touché votre visage, vos cheveux ou votre peau
- ✓ Après être allé aux toilettes
- ✓ Après avoir manipulé des produits animaux crus
- ✓ Après avoir vidé la poubelle ou avoir nettoyé
- ✓ Après avoir manipulé QUOI QUE CE SOIT de sale



Si vous avez une coupure au niveau de la main, lavez vos mains, mettez un pansement propre et portez des gants.

Si vous ne pouvez pas vous laver les mains à cause d'une blessure, attelle, bandage ou d'un corset, vous ne pouvez pas travailler avec les aliments.



■ PAS DE CONTACT DES MAINS NUES AVEC LES ALIMENTS PRÊTS À LA CONSOMMATION

Des aliments prêts à la consommation ne peuvent pas être manipulés à mains nues. Utiliser une barrière physique pour éviter la contamination par des germes pouvant causer une intoxication alimentaire. Ces germes ne peuvent pas être éliminés par le seul lavage des mains.

Les aliments prêts à la consommation comprennent les aliments cuits, fruits et légumes crus, les pâtisseries, les collations et les glaçons. Les obstacles matériels sont le papier traiteur/ciré, les gants et les ustensiles, tels que les pinces à barbecue, les cuillères à boule et les spatules.



HYGIÈNE PERSONNELLE



UNIFORMES

- ✓ Bonne tenue des cheveux
- ✓ Vêtements soignés et propres
- ✓ Blessures couvertes
- ✓ Aucun bijou au poignet
- ✓ Alliance simple
- ✓ Ongles courts et propres



- ✗ Cheveux sortant de la coiffe
- ✗ Vêtements sales
- ✗ Blessures ouvertes qui saignent
- ✗ Bijoux au poignet
- ✗ Anneaux décorés ou sertis
- ✗ Ongles longs, vernis et/ou artificiels

POLITIQUE SANITAIRE DE L'EMPLOYÉ

L'hygiène personnelle débute chez vous, lorsque vous vous préparez quotidiennement pour aller au travail. Nous sommes tous porteurs de germes contagieux pouvant causer une intoxication. Comme vous manipulez des aliments, vous devez prendre soin de votre santé pour éviter les intoxications alimentaires. Veuillez informer votre employeur si on vous a diagnostiqué la salmonelle, le fièvre typhoïde, la shigella, E.coli producteur de la toxine de Shiga, l'hépatite A ou le norovirus, ou bien si vous présentez les symptômes suivants :



VOMISSEMENTS



DIARRHÉE



MAUX DE GORGE
AVEC FIÈVRE



COUPURES INFECTÉES
OU BLESSURES
sur les bras et les jambes



JAUNISSE

UNE MÉTHODE SIMPLE POUR VOUS RAPPELER LES 6 GRANDES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

ENVOYER	Salmonelle
LES	Fièvre typhoïde
EMPLOYÉS	Shigella
MALADES	E. coli
À LA MAISON	Hépatite A
IMMÉDIATEMENT	Norovirus

VOUS NE POUVEZ PAS TRAVAILLER AVANT QUE LES SYMPTÔMES AIENT DISPARU DEPUIS AU MOINS 24 HEURES SANS UTILISER DE MÉDICAMENT.

SOURCES APPROUVÉES



■ ALIMENTS PROVENANT DE SOURCE NON APPROUVÉE ET/OU NON AUTORISÉE

Commençons par le commencement... Une fois que vous avez accepté les livraisons d'aliments, vous ne pouvez pas rétablir la sécurité des aliments dangereux. Le contrôle temps/température des aliments de sécurité (TCS) également connus sous le nom d'aliments potentiellement dangereux (PHF), nécessite un contrôle de la durée et de la température pour limiter la croissance de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

Une source agréée est un fournisseur réputé qui a été inspecté et qui suit les réglementations. Vous devez toujours vérifier les aliments avant de les accepter d'un fournisseur. Au cours de la réception, vous devez vérifier les aliments pour :

Températures de réception des aliments TCS	Caractère global de la salubrité	Aliments congelés
<p>135°F <i>Aliments chauds (au-delà de 135 °F)</i></p> <p>DANGER ZONE! <i>Entre 41 °F et 135 °F</i></p> <p>45°F <i>Il est acceptable de recevoir des œufs et des coquillages vivants à 45 °F</i></p> <p>41°F (OR BELOW) <i>Les aliments froids doivent être froids (à moins de 41 °F) Les aliments congelés doivent être vraiment congelés</i></p>	 <p><i>Refusez les conserves cabossées, gonflées ou présentant une fuite.</i></p>	 <p><i>Refusez les aliments congelés qui présentent des cristaux de glace ou des liquides dans les paquets.</i></p>
<p>Détérioration</p>  <p><i>Les aliments ne doivent PAS être gluants, collants, avariés ou avoir une mauvaise odeur.</i></p>	<p>Dates de péremption</p>  <p><i>Les aliments ne doivent pas dépasser la date de péremption indiquée par le fabricant.</i></p>	<p>Signes de contamination par des parasites ou des déversements</p>  <p><i>Les emballages doivent être propres, secs, et intacts</i></p>
<p>Étiquetage et facturation appropriés</p> <p><small>INGREDIENTS: Enriched Wheat Flour (Flour, Ferrous Sulfate (Iron), B Vitamins (Niacin, Thiamine Mononitrate (B1), Riboflavin (B2), Folic Acid)) Sugar, Corn Syrup, Water, High Fructose Corn Syrup, Vegetable and/or Animal Shortening (Contains one or more of: Partially Hydrogenated Soybean, Cottonseed, or Canola Oil, Beef Fat), Dextrose, Whole Eggs, Contains 2% or Less of: Modified Corn Starch, Cellulose Gum, Whey, Leavenings (Sodium Acid Phosphate, Baking Soda, Monocalcium Phosphate), Salt, Carnauba, Corn Flour, Corn Syrup Solids, Mono and Diglycerides, Soy Lecithin, Polyorbate E0, Dextrin, Calcium Caseinate, Sodium Stearoyl Lactylate, Wheat Gluten, Calcium Sulfate, Natural and Artificial Flavors, Caramel Color, Sorbic Acid (to Retain Freshness), Color Added (Yellow 5, Red 40).</small></p> <p><i>Les aliments doivent être identifiés pour ce qu'ils sont et d'où ils viennent.</i></p>	<p>Étiquettes des coquillages</p>  <p><i>Les étiquettes des fruits de mer doivent être conservées pendant 90 jours</i></p>	<p>Destruction des parasites pour certains poissons</p>  <p><i>Le poisson servi à peine cuit ou cru doit avoir des documents du fournisseur détaillant comment le poisson a été élevé ou congelé.</i></p>

REFUSEZ DES ALIMENTS QUI NE REMPLISSENT PAS LES CRITÈRES DE QUALITÉ PLUTÔT QUE DE LES ACCEPTER DU FOURNISSEUR

EXERCICE ACCEPTER OU REFUSER ?

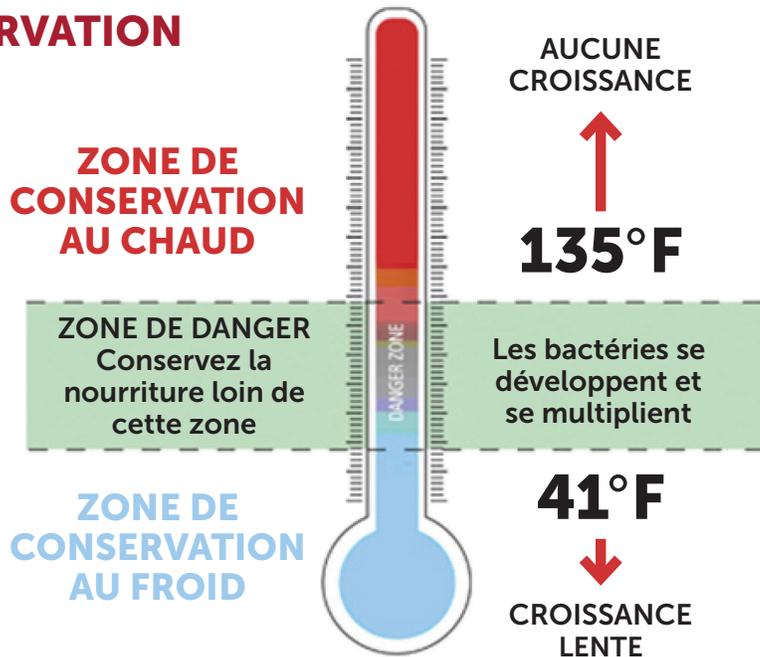
 <p>Mélange de feuilles de choux emballé dans de bonnes conditions à 45 °F</p> <p>❌</p>	 <p>Œufs entiers propres et non cassés à 45 °F</p> <p>✅</p>	 <p>Poisson aux yeux enfoncés et voilés</p> <p>❌</p>	 <p>Cheddar présentant des petites taches de moisissure</p> <p>❌</p>	 <p>Du bœuf frais qui revient au toucher</p> <p>✅</p>
--	--	---	---	--

TEMPÉRATURES APPROPRIÉES



■ TEMPÉRATURES DE CONSERVATION

Bien que la cuisson des aliments soit le seul moyen de réduire le nombre de germes à des niveaux sûrs, vous devez stocker les aliments TCS à des températures correctes pour des raisons de sécurité. Il est important que les aliments nécessitant un contrôle du temps et de la température pour la sécurité restent en dehors de la zone des températures dangereuses où les bactéries se développent le plus rapidement. Maintenez les aliments chauds au chaud et les aliments froids au froid ! Lorsque la température est utilisée comme un contrôle de santé publique, les aliments TCS conservés à température ambiante doivent être gardés pendant un temps limité et puis être jetés.



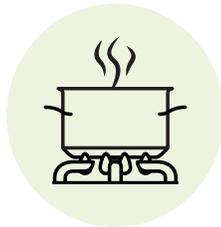
■ DÉCONGÉLATION APPROPRIÉE

Il est important de maintenir les aliments à moins de 41 °F lors de leur décongélation. Utilisez une méthode de décongélation approuvée :



PENDANT LA RÉFRIGÉRATION

Planifiez à l'avance (les grosses pièces peuvent avoir besoin de plusieurs jours pour décongeler). Maintenez la réfrigération à 41 °F ou en-dessous de cette température.



EN COURS DE CUISSON

Passez directement de l'état congelé à la cuisson. C'est idéal pour les petits aliments.



AU FOUR À MICRO-ONDES

(À CUIRE IMMÉDIATEMENT)

Passez immédiatement à un processus de cuisson traditionnelle ou cuisez complètement au four à micro-ondes.



IMMERGEZ COMPLÈTEMENT SOUS L'EAU COURANTE FROIDE

Assurez-vous que l'eau courante coule assez fort pour enlever et rincer toutes les particules restantes. Assurez-vous que toutes les parties de l'aliment sont totalement immergées sous l'eau. L'eau courante doit être froide; les aliments ne doivent pas dépasser 41 °F.

TEMPÉRATURES APPROPRIÉES



■ CUISSON

La cuisson des aliments TCS à la température requise est le seul moyen de réduire la quantité de germes à un niveau sûr. Utilisez un thermomètre à tige étalonné et aseptisé pour vérifier la température des aliments. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse de l'aliment à l'écart des os pour être certain que toutes les parties de l'aliment soient correctement cuites. Utilisez le matériel approprié pour cuire et réchauffer les aliments. Ne cuisez pas les aliments dans un équipement conçu uniquement pour la conservation au chaud.

165°F

- Réchauffage des aliments TCS faits maison pour une conservation à chaud dans les deux heures.
- Volaille : poulet, canard, dinde
- Aliments farcis

155°F

- Viandes attendries/injectées et hachées
- Œufs en coquille crus pour une conservation à chaud

145°F

- Viande avec muscle entier*
- Poissons et crustacés
- Œufs entiers crus devant être servis immédiatement

135°F

- Fruits, légumes et graines cuits pour la conservation au chaud
- Réchauffement des aliments TCS dans les deux heures.
- Conservation au chaud

ZONE DE DANGER

- **ENTRE 41°F et 135°F**

41°F

- Conservation au froid
- Les aliments congelés doivent être conservés vraiment congelés

**Les grillades peuvent être cuites à 130 °F pendant 112 minutes ou selon le tableau de la cuisinière pour barbecue.*



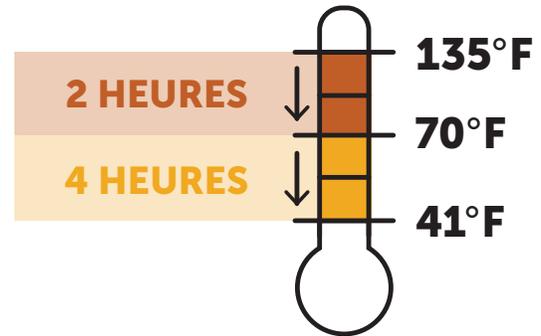
LES ALIMENTS CRUS TCS PEUVENT SEULEMENT ÊTRE PEU CUITS SI LE CLIENT LE SOUHAITE AINSI ET S'IL Y A UNE MISE EN GARDE DU CLIENT SUR LE MENU.

TEMPÉRATURES APPROPRIÉES



MÉTHODES DE REFROIDISSEMENT

Un processus de refroidissement à deux étapes est requis pour les aliments TCS chauds : De 135 °F à 70 °F en deux heures et de 70 °F à 41 °F au cours des quatre heures suivantes (maximum six heures au total). Le refroidissement rapide et sûr des aliments est important pour s'assurer qu'ils ne passent qu'un minimum de temps dans la température de la zone de danger. Utilisez une méthode qui accélérera le processus de refroidissement, comme l'utilisation d'un bain glacé ou en répartissant les aliments chauds dans des poêles peu profondes placées ensuite au réfrigérateur. Remuez les aliments régulièrement pour permettre à la chaleur de s'échapper.



Date	Aliment	Heure de démarrage et température	En 1 Heure	En 2 Heures	135 °F à 70 °F en 2 heures ?	En 3 Heures	En 4 Heures	En 5 Heures	En 6 Heures	70 °F à 41 °F en 4 heures ?
3-20	SOUPE	9H00 135°F	10H00 120°F	11H00 80°F		12H00 65°F	13H00 40°F			
6-27	RIZ	15H00 135°F	16H00 90°F	17H00 68°F		18H00 55°F	19H00 50°F	20H00 45°F	21H00 39°F	

La soupe aurait dû être réchauffée à 165 °F avant deux heures. La soupe doit être jetée.

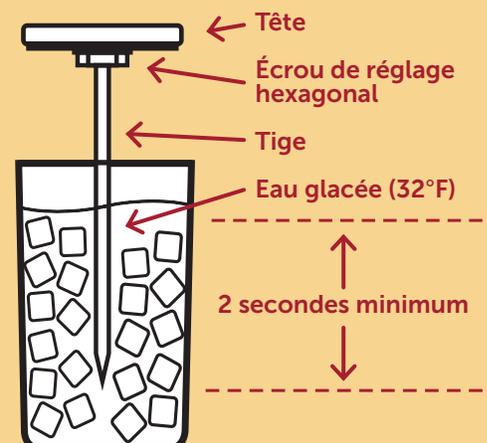
Le riz a rempli les exigences de 70 °F puis 41 °F pendant le processus de refroidissement ayant duré six heures.

RÉGLAGE DU THERMOMÈTRE

Le thermomètre est l'outil le plus important que vous ayez pour assurer la sécurité alimentaire. Il est important que vous calibrez votre thermomètre avant de vérifier les températures internes des aliments. Réglez le thermomètre régulièrement, de même s'il est nouveau, et à chaque fois qu'il tombe. Utilisez le thermomètre approprié pour mesurer la température des aliments.

ÉTAPES À SUIVRE POUR LE BON RÉGLAGE DU THERMOMÈTRE À TIGE

1. Remplissez un récipient à ras bord avec des glaçons.
2. Ajoutez de l'eau propre (les glaçons ne doivent pas flotter).
3. Plongez-y le thermomètre.
4. Mélangez bien.
5. Attendez 30 secondes avant qu'il se règle sur 32 °F.



CONTAMINATION ALIMENTAIRE



■ CONTAMINATION CROISÉE

La contamination croisée se produit lorsque des germes sont transférés d'une surface ou d'un aliment à un(e) autre.

L'intoxication alimentaire provient de :

- L'ajout d'ingrédients contaminés aux aliments.
- Surfaces de contact avec les aliments (équipement et ustensiles) n'ayant pas été correctement nettoyées ou désinfectées.
- Contact d'aliments crus avec des aliments prêts à la consommation
- Mains qui touchent des aliments prêts à la consommation après avoir été en contact avec des aliments contaminés.



Évitez la consommation croisée en :

- Utilisant des planches à découper et ustensiles différents pour les produits crus (comme les œufs entiers, la viande, le poisson, ou la volaille) et pour les aliments prêts à la consommation, ou en nettoyant et en désinfectant l'équipement entre deux utilisations.
- Séparant les ustensiles sales des aliments ou ustensiles propres.
- Commençant avec une surface de travail propre et désinfectée, et en nettoyant et désinfectant toutes les surfaces de travail, les équipements et les ustensiles après chaque tâche.
- Ne stockant aucun aliment devant être consommé dans de la glace.

■ NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Assurez-vous que l'équipement soit propre et désinfecté en le nettoyant aussi souvent que nécessaire. En cours d'utilisation, nettoyez et désinfectez les ustensiles et le matériel toutes les quatre heures.

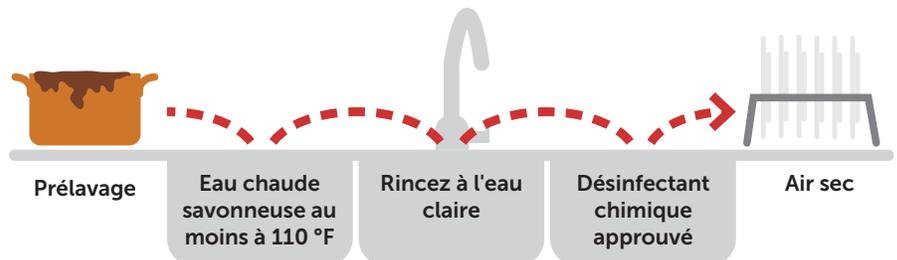


SEAUX DE DÉSINFECTION —

Le chlore et l'ammonium quaternaire sont des types de désinfectants approuvés. Suivez les recommandations du fabricant pour connaître la concentration et le temps de contact appropriés. Testez le désinfectant avec des bandelettes réactives en papier pour vérifier la concentration. Gardez un chiffon dans le seau de désinfection chaque fois que vous servez ou préparez des aliments.

ÉVIER À TROIS COMPARTIMENTS —

Toujours utiliser un évier à trois compartiments convenablement installé pour une vaisselle manuelle propre et suivre les cinq étapes : pré-lavage (frotter), lavage, rinçage, désinfection et séchage à l'air.



LAVE-VAISSELLES (HAUTE TEMPÉRATURE ET CHIMIQUE) —

La désinfection réduit le nombre de germes à un niveau sûr. Les produits chimiques et la chaleur sont utilisés pour désinfecter les surfaces en contact avec les aliments. Lire le manuel ou la plaque signalétique sur la machine pour une bonne utilisation. La température de surface des parties en contact avec les aliments d'une machine à haute température doit atteindre au moins 160 °F. Mesurez la bonne concentration en désinfectant chimiquement à l'aide de bandelettes réactives. Mesurez à haute température le lave-vaisselle en utilisant un thermomètre min-max ou un ruban thermosensible.

CONTAMINATION ALIMENTAIRE



■ AUTRES SOURCES DE CONTAMINATION

PRODUIT DE LAVAGE —

Lavez les fruits et légumes à l'eau claire avant de les couper, de les combiner avec d'autres ingrédients, ou de les cuire. Les parasites et la saleté peuvent se cacher dans les feuilles intérieures du produit. Retirez les feuilles extérieures, et mettez entièrement de côté la laitue et les épinards. Rincez abondamment. Coupez la partie meurtrie ou endommagée des fruits et légumes pendant leur préparation.

STOCKAGE DES USTENSILES —

Stockez les ustensiles de la manière suivante :

- Leurs poignées pointant dans la même direction.
- Sur une surface de contact lisse avec les aliments, facilement nettoyable
- Dans de l'eau à 41 °F ou moins, 135 °F ou plus
- Sous l'eau courante

LUTTE ANTIPARASITAIRE (RONGEURS ET INSECTES) —

Les exemples de parasites incluent les blattes, les mouches, et les rongeurs.

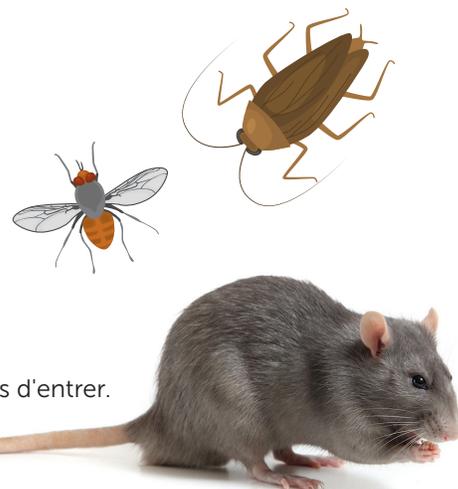
La lutte intégrée contre les parasites (IPM) est une série de méthodes de prévention utilisée pour éloigner les parasites et contrôler les infections :

- Refusez l'accès, la nourriture et les abris.
- Travaillez avec un opérateur de lutte antiparasitaire agréé.
- Obturez toutes les brèches et ouvertures dans les sols, murs et plafonds.
- Gardez les portes, moustiquaires et fenêtres fermées pour empêcher les parasites d'entrer.
- Gardez les rideaux d'air opérationnels.

Les signes d'une infestation parasitaire incluent :

- Voir les parasites nuisibles de différentes tailles et stades de développement.
- Activité du parasite nuisible notée dans un rapport d'un opérateur de lutte antiparasitaire agréé.
- Trouver des excréments de rongeurs sur les sols et sur l'équipement ou des excréments de cafards (petites taches noires) sur les murs et les sols.
- Marques de morsure sur les récipients alimentaires.

Un seul rongeur dans une installation nécessite une consultation immédiate de lutte anti-parasitaire. N'utilisez pas de pesticides destinés uniquement à un usage domestique. Seul un opérateur de lutte anti-parasitaire agréé peut appliquer des pesticides à usage-restreint.



FUMER/MANGER DANS LA CUISINE —

Règles relatives au tabagisme, à la consommation d'aliments et de boissons dans la cuisine :

- Interdiction de manger, fumer et boire pendant la préparation ou le service d'aliments, dans les zones utilisées pour préparer ou servir les aliments, ou dans les zones utilisées pour laver les équipements et les ustensiles.
- Manger et fumer sont seulement permis dans les zones désignées à cet effet, loin des aliments ou des zones utilisées pour laver la vaisselle.
- Les zones fumeur doivent être conformes au Nevada Clean Indoor Air Act (Loi du Nevada sur l'air intérieur propre).

ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ



Le stockage adéquat des aliments et la préparation sont les composants clés pour prévenir la maladie d'origine alimentaire. Entrez et préparez les aliments pour les protéger de toute contamination croisée.

Tous les aliments préparés doivent être couverts, étiquetés et datés lorsqu'ils sont entreposés.

Les aliments TCS préparés dans l'établissement doivent être datés et utilisés dans les sept jours.

Aliments cuits et prêts à la consommation

Fruits et légumes nettoyés et préparés

Fruits et légumes non lavés

Poisson cru, fruits de mer, viande de muscle entier et œufs

Viande hachée crue

Poulet, dinde et volaille crus, et aliments farcis

Placez un thermomètre dans la partie la plus chaude l'unité.

Entrez à au moins 15 centimètres du sol.

Garder les aliments couverts, stocker les produits d'origine animale en-dessous et éloignés des aliments prêts à la consommation, utiliser un équipement/des ustensiles propres et désinfectés, et faire respecter l'ensemble des bonnes pratiques par les employés aideront à garder la nourriture saine.

GLOSSAIRE



Aliment

Une substance comestible, crue, cuite ou transformée, les glaçons, une boisson ou un ingrédient utilisé, ou destiné à être utilisé ou vendu, en tout ou partie pour la consommation humaine. Le chewing-gum est aussi considéré comme un aliment.

Aliment prêt à la consommation (RTE)

Aliment comestible sans préparation additionnelle ou cuisson.

Avertissement au consommateur

Une déclaration écrite qui informe les consommateurs du risque accru d'intoxication alimentaire lors de la consommation de produits animaliers crus ou insuffisamment cuits et qui identifie tout élément du menu d'un établissement contenant des produits animaliers crus ou insuffisamment cuits.

Calibrer

Régler, par comparaison avec un standard connu, la précision d'un instrument de mesure tel qu'un thermomètre.

Contamination

La présence d'éléments extrinsèques, en particulier infectieux, rendant une substance ou une préparation impure ou dangereuse. Les trois types de contamination incluent les risques physiques, biologiques et chimiques.



Coquillages

Mollusques crus en coquille, tels que les palourdes, huîtres ou moules.

Contamination croisée

Le transfert de germes, microorganismes ou autres substances nocives, telles que les produits chimiques d'une surface à une autre par le recours à un équipement, des procédures ou des produits inadaptés ou peu hygiéniques.

Désinfection

Application d'une forte chaleur ou de produits chimiques sur les surfaces propres en contact avec les aliments pour réduire à des niveaux acceptables le nombre de germes ou de microorganismes sources de maladies.

Équipement

Un objet qui est utilisé dans le fonctionnement d'un établissement alimentaire incluant, mais ne se limitant pas au congélateur, broyeur, machine à glaçons, ais de boucher, mixeur, four, réfrigérateur-congélateur, balance, évier, trancheur, cuisinière et table.

Germe

Un microorganisme, spécialement celui qui cause la maladie.

Infestation

La présence d'un nombre inhabituellement élevé d'insectes ou d'animaux au même endroit, typiquement responsables de dommages ou de maladies.

Intoxication alimentaire

Effets nocifs pour la santé résultant de l'ingestion d'aliments ou d'eau contaminée ou altérée.

Parasite

Un organisme qui vit dans, ou sur un autre organisme (son hôte) et qui bénéficie d'un apport de nutriments au détriment de l'hôte.

Personne en charge

Individu présent dans un établissement alimentaire possédant de solides connaissances et se comportant de manière responsable dans ses fonctions.

GLOSSAIRE



Pesticide

Une substance ou un agent utilisé pour tuer les parasites, appliqué par un professionnel certifié dans le contrôle des parasites au sein des établissements alimentaires.

Politique sanitaire de l'employé

Procédures pour identifier et restreindre/exclure les employés qui peuvent transmettre des pathogènes d'origine alimentaire aux aliments. Elles fournissent également des mesures d'hygiène qui préviennent la transmission de virus et bactéries d'origine alimentaire dans les établissements alimentaires.

Ravageur

N'importe quel insecte indésirable et destructeur, ou autre animal qui nuit aux aliments ou aux cultures et qui répand la maladie par contamination croisée.

Réchauffage

Chauffer un produit alimentaire qui a été préalablement cuit.

Refroidissement

Le processus en deux étapes consistant en la réduction rapide de la température des aliments. L'étape une est le refroidissement de 135 °F à 70 °F en deux heures, et l'étape deux est le refroidissement de 70 °F à 41 °F en quatre heures. Le refroidissement ne peut excéder six heures au total.

Risque imminent pour la santé

Une menace significative ou un danger pour la santé, considéré(e) comme existant(e) lorsqu'il y a suffisamment de preuves pour montrer qu'un produit, une pratique, une circonstance ou un événement crée une situation qui exige une mesure immédiate ou l'arrêt des activités telle qu'une déperdition d'eau, un refoulement des eaux usées ou une infestation parasitaire.

Source/fournisseur approuvé

Un producteur, un fournisseur, un fabricant, un transformateur ou toute autre personne ou entreprise fournissant des aliments à vendre ou à consommer qui soient acceptables par l'autorité sanitaire, en fonction de la conformité aux principes, pratiques et normes généralement reconnues protégeant la santé publique.

Symptômes

Un signe ou une indication d'un trouble ou d'une maladie, généralement un changement notable, relatif à la manière dont se sent ou ce dont à l'air une personne.

Température

La quantité de chaleur ou de froid, mesurée dans un produit à l'aide d'un thermomètre.



280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.SNHD.info

FOOD



HANDLER