

Top 5 Foodborne Illness Risk Factors- FRENCH

Top 5 d'origine alimentaire Facteurs risque de maladie

<http://ocfoodinfo.com/risk>

"Bien que l'approvisionnement alimentaire aux États-Unis soit l'un des plus sûrs du monde, les Centers for Disease Control and Prevention (CDC) estime que chaque année environ 1 à 6 % Américains (soit 48 millions de personnes) tombe malade, 128 000 sont hospitalisés, et 3.000 meurent de maladies d'origine alimentaire. " www.cdc.gov

Le CDC a identifié les cinq principaux facteurs de risque qui sont le plus souvent responsables de maladies d'origine alimentaire.

- **Chain du froid** inappropriée de maintenir la température des aliments potentiellement dangereux
- Température de cuisson incorrecte des aliments
- Ustensiles sales et / ou contaminés et de l'équipement
- La santé et l'**hygiène** des employés
- Alimentation à partir de sources peu sûres

Lorsque la nourriture est préparée soit par le public **à domicile**, soit par un exploitant d'établissement alimentaire, la présence d'un ou plusieurs de ces facteurs de risque augmente considérablement le risque d'une épidémie de toxi-infections alimentaires. Si l'un de ces facteurs de risque est **observé** dans un établissement de l'alimentation au détail, elle constitue une violation majeure et doit être immédiatement corrigée. Souvent la correction implique la destruction de produits alimentaires afin de minimiser le risque de maladies d'origine alimentaire au public.

1. Inappropriées chaudes et froides températures de maintien des aliments potentiellement dangereux.

Le but de tenir les aliments potentiellement dangereux à des températures appropriées est de minimiser la croissance de toutes les bactéries pathogènes qui peuvent être présents dans l'aliment. Le nombre de bactéries qu'une personne ingère avec **sa** nourriture a un impact direct sur une éventuelle maladie. Un petit nombre de bactéries pathogènes peuvent causer une maladie bénigne ou **parfois aucune maladie**. Cependant, un grand nombre **de ces** mêmes bactéries peuvent causer une maladie très grave. Tenir les aliments potentiellement dangereux à des températures inappropriées peut permettre aux bactéries pathogènes de se reproduire rapidement et progressivement **en** grand nombre, mettant ainsi quelqu'un qui mange de la nourriture face au risque **d'être contaminé**.



Les aliments potentiellement dangereux **devant** être maintenus à des températures froides (**c-à-d** réfrigérés) **doivent** être maintenus à une température de **maximum 41 ° F**. Des exemples de méthodes de maintien froid comprennent de plain-pied dans les refroidisseurs, refroidisseurs de

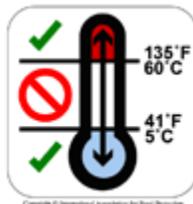
préparation, le froid des tables de haut niveau, titulaires d'aliments sur la glace, vitrines réfrigérées, et l'utilisation de camions frigorifiques. Il est important que la température de l'aliment lui-même **soit à 41 ° F** ou moins, à tout moment. Aliments dans une glacière qui **affiche 40 ° F** dans la matinée avant que l'installation **soit ouverte** peut-être bien au-dessus de

41 ° F pendant une affluence du dîner avec la porte du refroidisseur porte **soit constamment ouvert et de fermer.**

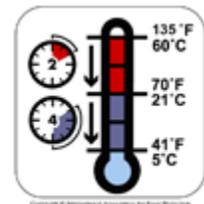


Les aliments potentiellement dangereux qui vont être maintenus à des températures chaudes doivent être maintenues à une température de **minimum 135 ° F**. Des exemples de méthodes de maintien de chaleur comprennent des tables de vapeur, mijoteuses, lampes à chaleur, chaudières doubles, et **chaudes cas de maintien ou armoires.** **Does't mean anything**

La plage de température comprise entre 41 ° F et 135 ° F est appelée la zone de danger. Les exploitants d'installations alimentaires doivent prendre toutes les précautions pour minimiser la quantité de temps **où** les aliments potentiellement dangereux passent dans la zone de danger.



Cela vaut également pour le refroidissement et le réchauffage des aliments potentiellement dangereux. Lors du refroidissement des aliments chauds pour une utilisation ultérieure, **ceux-ci** doivent être refroidis rapidement. Cela signifie que la température doit descendre **de 135 ° F** à 70 ° F dans les 2 heures, puis à partir de 70 ° F à 41 ° F dans les 4 heures supplémentaires. A la fin des 6 heures de l'aliment doit être au niveau ou en dessous de 41 ° F.



Lorsque vous réchauffez des aliments froids à chaud les tenir pour le service tout au long de la journée, ils doivent être rapidement réchauffés. Cela signifie que les aliments potentiellement dangereux doivent être réchauffés à 165 ° F dans les 2 heures avant d'être placés dans une table à vapeur ou une unité de maintien de **l'autre chaude.** **Doesn't mean anything** (Pas d'icône disponible)

2. Températures de cuisson inadéquates d'aliments



La cuisson des aliments à des températures appropriées est extrêmement important **car** beaucoup de viandes crues ont **des** températures de bactéries pathogènes sur eux naturellement, comme la salmonelle du poulet cru. La **cuisson** est l'étape de préparation des aliments ne fait que tuer les bactéries. **Le maintien de la température** permet de ralentir la reproduction, la congélation des aliments **fait entrer** les bactéries entrent en dormance, mais les températures de cuisson appropriées **tueront** les bactéries qui se trouvent dans la nourriture. Lors de la cuisson des aliments, veiller à ce que la

bonne température **soit** atteinte en utilisant un thermomètre à sonde précise pour mesurer le centre de la nourriture. Une fois la température de cuisson **appropriée** a été réalisé, veiller à ce que la nourriture reste égale ou supérieure à cette température pendant au moins 15 secondes pour s'assurer que la plupart sinon la totalité des bactéries **soient** éliminées.

3. Ustensiles sales ou contaminées et de l'équipement

Lorsque les ustensiles ou de l'équipement est sale ou contaminée, ils peuvent **engendrer une contamination de la nourriture** qui provoque une maladie d'origine alimentaire. Cela peut se produire **d'un** certain nombre de façons différentes. Si les ustensiles ou de l'équipement ne sont pas nettoyés fréquemment, et les résidus de la vieille nourriture est autorisé à mettre en place à la température ambiante, les



bactéries dans le résidu peut se multiplier rapidement et contaminer des aliments qui entrent en contact avec elle. Afin d'éviter que cela se produise, les ustensiles, le matériel de préparation des aliments et des surfaces de contact des aliments doivent être lavés, rincés, et désinfectés au moins une fois toutes les 4 heures. Cela peut être fait manuellement dans un évier à 3 compartiments, dans un lave vaisselle mécanique, ou par le biais d'une procédure de nettoyage en place pour les grosses pièces d'équipement.

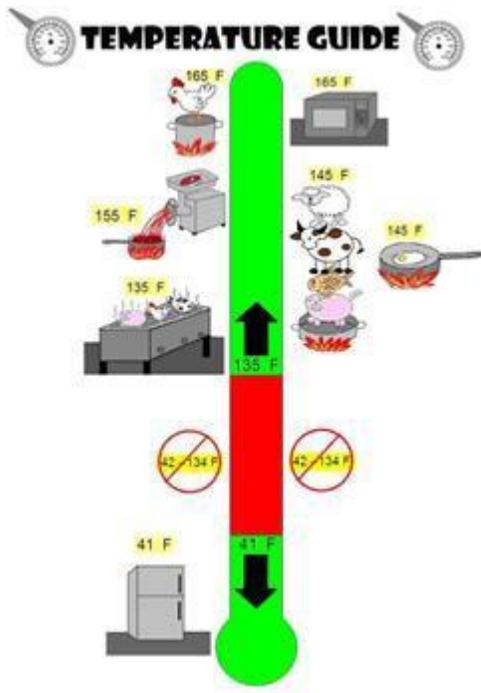
Un type spécifique de contamination peut se produire lorsque prêt-à-manger des aliments entrent en contact avec des produits d'origine animale crus ou leur jus. C'est ce qu'on appelle la contamination croisée. Lors de la préparation différents types d'aliments, un travailleur alimentaire doit prendre grand soin de veiller à ce que prêt-à-manger des aliments n'entrent pas en contact avec des produits d'origine animale premières ou tout autre chose que des



animaux premières n'ait touché les produits sans avoir été préalablement lavé, rincé et désinfecté. Il est possible de contamination croisée à se produire en raison d'ustensiles contaminés, les surfaces de contact alimentaire, et par des mains non lavées. Un soin particulier doit également être pris dans la façon dont les produits animaux crus sont stockés dans un réfrigérateur. Les produits d'origine animale premières doivent être stockées ci-dessous et loin du prêt-à-manger des aliments afin de prévenir une éventuelle fuite des gouttes ou du conteneur des aliments crus qui

peuvent causer une contamination croisée.

Ustensiles, matériel et surfaces de contact alimentaires peuvent aussi être contaminés par d'autres moyens. Si elles entrent en contact avec une vadrouille eau sale, les ordures, les pesticides, les eaux usées, ou toute autre chose qui pourrait potentiellement causer des maladies.



Cuire les aliments suivants les températures minimales cotées:

- La volaille crue, comme le poulet, le canard et la dinde-165 ° F
- Viandes hachées crues telles que le bœuf haché et les saucisses-155 ° F
- Viande de porc crue, poisson, oeufs, agneau, et des morceaux entiers de viande de bœuf-145 ° F
- Fruits et légumes avant de maintien au chaud-135 ° F

4. La santé des employés et d'hygiène



Il est impératif que les travailleurs alimentaires soient en bonne santé tout en préparant la nourriture. Un travailleur d'aliment qui a été diagnostiqué avec une maladie gastro-intestinale aiguë

(GI), ou présente des symptômes comme la diarrhée ou des vomissements, en association avec la diarrhée, pourraient contaminer les aliments. Il est possible pour un travailleur de transférer leur **maladie de la nourriture** à leurs clients. Encore plus déconcertant, il ya le potentiel pour les employés qui travaillent avec de grands lots de nourriture à propager la maladie à de nombreuses personnes provoquant une épidémie.

La personne en charge de cause (PIC) de la facilité alimentaire est responsable de la santé de leurs employés. Le PIC doit restreindre un employé de travailler avec de la nourriture exposée, de l'équipement propre, ustensiles, linge de maison, et déballé articles à usage unique si elles souffrent de symptômes d'une gastro-intestinal aigue. **Les** travailleurs de l'alimentation devraient également être limités à travailler avec ces éléments s'ils **ont** la toux et les éternuements. En outre, les coupures, les plaies, ou des plaies ouvertes sur les mains et les bras doivent être correctement bandé, couvert, et le travailleur des aliments doivent porter des gants. Le PIC est également nécessaire d'exclure de la facilité alimentaire des employés qui sont diagnostiqués avec l'une des maladies suivantes par un médecin:

- Salmonella typhi.
- Salmonella spp.
- Shigella spp.
- Entamoeba histolytica
- Entérohémorragique ou la toxine de Shiga d'Escherichia coli producteur.
- Hépatite A
- Norovirus

En outre, le PIC est responsable d'aviser le comté d'Orange Santé de l'environnement si l'un de **ses** employés **a** été diagnostiqué avec l'une de ces maladies. Seul le comté d'Orange en santé environnementale ou de l'agent orange de santé du comté peut supprimer une exclusion imposée en raison du diagnostic de l'une de ces maladies.



Un bon lavage des mains va "main dans la main" avec la santé des employés lorsqu'il s'agit de prévenir les éclosions de maladies d'origine alimentaire. **Les** maladies d'origine alimentaire sont souvent causés par les travailleurs contaminent les aliments **avec** leurs mains, puis de toucher la nourriture ou d'autres surfaces de contact alimentaire sans avoir d'abord se laver les mains. Il est impératif de se laver les mains avant de toucher les surfaces de contact des aliments, des ustensiles ou des aliments dans chacun de ces cas pour empêcher la propagation toxi-infections

alimentaires:

- Lorsque vous arrivez d'abord au travail et entrer dans la cuisine
- Après avoir utilisé les toilettes
- Après avoir éternué ou toussé
- Après avoir touché toute autre partie du corps (ie des cheveux ou le visage) en plus de vos mains et la partie exposée de vos bras qui ont été préalablement lavées
- Après avoir manipulé des produits d'origine animale premières (c. -à-**d** la viande crue et les oeufs crus)
- Après avoir effectué une activité de préparation non-alimentaire tel que de sortir les poubelles, de manger, de boire, de fumer, d'utiliser des pesticides, laver les ustensiles sales, utilisez un téléphone, ou de la manipulation de l'argent.

Laver soigneusement les mains est important **et** de veiller à ce que toute contamination a été supprimé. **Un** bon lavage des mains doit être effectué avec de l'eau tiède et du savon pendant **au moins** 10 - 15 secondes. Une brosse à ongles peut être nécessaire pour **éliminer** toute la saleté sous les ongles. Les mains doivent être ensuite **séchées** l'aide de serviettes en papier jetables ou un séchoir à air chaud coup.

La bonne utilisation de gants est un excellent outil pour la protection des aliments contre la contamination. Cependant, l'utilisation de gants doit suivre des directives strictes ou de la nourriture contaminée le reste devient comme si **aucun gants n'ont** été utilisés du tout. Ces lignes directrices comprennent:

- Un travailleur alimentaire doit se laver les mains avant d'enfiler une paire de gants propres
- Les gants doivent être changés chaque fois qu'un travailleur alimentaire, seraient nécessaires pour se laver les mains
- Les gants doivent être changés quand ils ont été endommagés ou détériorés
- **Les** gants à usage unique doivent être jetés après usage et ne peuvent être réutilisés

5. Alimentation provenant de sources insalubres

Tout aliment qui doit être vendu, servi, étant donné l'écart, ou utilisé comme ingrédient, doit être obtenue à partir d'une source **appropriée**. Une source a **appropriée** est une installation où la nourriture produite, préparés ou transformés, satisfait ou dépasse les normes de l'organisme de réglementation responsable. Il s'agit le plus souvent signifie que l'installation a un permis valide et est inspecté sur une base régulière par un organisme de réglementation. L'organisme de réglementation peut être le comté d'Orange en santé environnementale, mais peut aussi être d'autres organismes tels que la US Food and Drug Administration (FDA) ou le United States Department of Agriculture (USDA).

En aucun cas, la nourriture préparée dans une maison privée **ne peut** être utilisé ou mis en vente dans un établissement alimentaire.

Même lorsque la source **où** vous acheter de la nourriture à partir est **appropriée**, il est toujours conseillé de savoir exactement comment **les aliments sont traités** avant qu'il **n'** arrivent à vous. Lors de la réception des aliments, le vérifier afin de s'assurer qu'il est reçu à des températures appropriées, qu'il n'est pas **était** infesté de tout type de vermine, et qu'il n'a pas été falsifié **d'**aucune façon. Si la nourriture **n'a pas respecté** de température, est infestée, ou a été falsifié, ne pas accepter la livraison. Comme il peut être difficile de dire si les produits frais **ont** été contaminé avant la livraison, assurez-vous qu'ils **aient** toujours **été** lavés au préalable avec la coupe, cuit, préparé, servi