

Sécurité alimentaire pour le personnel de première ligne

Les germes d'origine alimentaire se cachent volontiers dans des conditions alimentaires dangereuses et sur des mains sales. Les pratiques de sécurité alimentaire ne concernent pas seulement le personnel spécialisé en diététique, mais l'ensemble du personnel et des visiteurs.



Les pratiques de sécurité alimentaire se concentrent sur les aspects suivants :



01

Pratiquez l'hygiène des mains.



02

Gardez les aliments à bonne température.



03

Identifiez les personnes vulnérables.

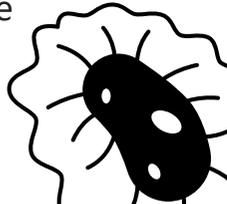


04

Nettoyez et désinfectez les zones de restauration.

Pourquoi la sécurité alimentaire est-elle importante ?

On estime que chaque année, un Américain sur six (soit 48 millions de personnes) tombe malade, 128 000 sont hospitalisés et 3 000 meurent d'une infection d'origine alimentaire (également appelée maladie d'origine alimentaire ou **intoxication alimentaire**).



Assurez une réfrigération appropriée.

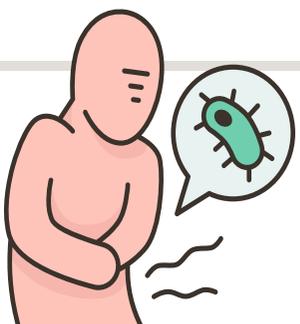


Pratiquez l'hygiène des mains.



Faites attention aux dates de péremption.

Mesures pour améliorer la sécurité alimentaire



Couvrez des produits alimentaires lors du transport.



Jetez les articles à usage unique après utilisation.

Quelles sont les personnes vulnérables aux maladies d'origine alimentaire ?

- Les personnes âgées de 65 ans et plus
- Les personnes dont le système immunitaire est affaibli
- Les femmes enceintes
- Les enfants de moins de 5 ans