

Safe Food Handling and Snack Time Hygiene Stats and Facts – French



FAITS

- **Échecs d'Hygiène des Mains** : manipuler des aliments sans s'être lavé les mains correctement après contact avec des surfaces, des déchets ou des fluides corporels peut transférer des pathogènes directement vers les aliments prêts à manger.
- **Contamination Croisée** : utiliser les mêmes ustensiles, gants ou surfaces pour les aliments crus et prêts à manger peut propager des bactéries et des allergènes sans signe visible.
- **Mauvaise Utilisation des Gants** : réutiliser des gants ou ne pas les changer entre deux tâches présente le même risque de contamination que de travailler à mains nues.
- **Abus de Temps et de Température** : laisser les aliments à des températures non sécuritaires pendant la préparation ou le service permet une croissance bactérienne rapide.
- **Surfaces et Équipements Sales** : les surfaces de contact alimentaire mal nettoyées et désinfectées peuvent abriter des pathogènes qui contaminent plusieurs lots.
- **Contamination Chimique** : Les agents nettoyants utilisés à proximité des aliments sans contrôle adéquat peuvent contaminer les aliments ou les surfaces en contact avec les aliments, ce qui entraîne des risques d'exposition.
- **Manipulateurs Malades** : les travailleurs qui manipulent des aliments en étant malades peuvent transmettre des virus comme le norovirus par contact direct ou par des surfaces contaminées.

STATISTIQUES

- Aux États-Unis, les travailleurs des services et de la préparation alimentaires ont enregistré plus de 93 000 blessures et maladies professionnelles non mortelles en 2023, dont plusieurs liées à l'exposition à des substances dangereuses et à des pratiques d'hygiène non sécuritaires (Bureau of Labor Statistics).
- Le Bureau of Labor Statistics américain a indiqué que l'exposition à des substances ou à des environnements dangereux a représenté des milliers de

cas de maladies professionnelles dans les milieux de service alimentaire entre 2021 et 2023.

- Au Canada, le secteur de la restauration et des services alimentaires a déclaré plus de 6 000 demandes annuelles d'indemnisation pour blessures avec perte de temps ces dernières années, incluant des incidents liés à la contamination, aux brûlures et à l'exposition chimique (AWCBC).
- Les données américaines montrent que le contact avec des objets et de l'équipement et les incidents d'exposition figurent parmi les principales causes de blessures dans les métiers de la préparation alimentaire (BLS, 2022-2023).
- Au Canada, les travailleurs de l'hébergement et des services alimentaires connaissent constamment des taux de blessures supérieurs à la moyenne nationale des industries de service, avec une exposition fréquente à des substances et environnements dangereux (AWCBC, 2021-2023).
- Le U.S. Census of Fatal Occupational Injuries (CFOI) indique que les métiers de la préparation et du service alimentaires rapportent plusieurs décès chaque année, incluant des cas liés à l'exposition, aux brûlures et à des conditions de travail non sécuritaires (BLS CFOI, 2021-2023).