



Why Wash our Hands?

Health Canada estimates that every year approximately two million Canadians suffer from illnesses caused by foodborne bacteria and about 30 of them die. (Canadian Partnership for Food Safety and Education)

Pathogens known to be transmitted by food handlers
Hepatitis A
Staphylococcus aureus
Shigella
Streptococcus
Salmonella
Giardia
Vibrio cholera
Cryptosporidium
Yersinia

Top 3 Major Factors Contributing to Foodborne Illnesses	
Inadequate handwashing	31%
Inadequate hot holding	24%
Inadequate refrigeration	20%

(www.handwashingforlife.com
Washington State 1990-1999, Gifford 2001)

(www.handwashingforlife.com
Guzewich & Ross (1999))

Although most individuals recover, foodborne illnesses can result in chronic health problems in 2 to 3% of cases. Health Canada also estimates that the annual costs related to these illnesses and deaths exceed \$1 billion. (Canadian Partnership for Food Safety and Education)

Some Societal Cost of Foodborne Illnesses

Human illness costs:	Income or productivity loss for:	Other illness costs:
Medical costs	Ill person or person dying	Vocational/physical rehabilitation
Laboratory costs	Caregiver for ill person	Child care costs

(www.handwashforlife.com, Busby, et al USDA Economic Research Service 1996)

**Practice proper handwashing, food handling and food safety.
Visit us at the handwash station at the CCGD & FCPMC BBQ.**

Visit www.TrainCan.com or call 1-888-687-8796 for food safety training information





Pourquoi se laver les mains?

Santé Canada estime que chaque année environ deux millions de Canadiens et Canadiennes sont victimes de maladies d'origine alimentaire et une trentaine d'entre eux en meurent. (Partenariat canadien pour la salubrité alimentaire des aliments)

Les maladies d'origine alimentaire qui sont connues pour être transmises par les manipulateurs d'aliments
L'hépatite A
Le staphylocoque
La shigelle
Le streptocoque
La salmonelle
La giardiase
Vibrio cholera
Cryptosporidium
Yersinia

Les 3 principaux facteurs causant des maladies d'origine alimentaire	
Un lavage des mains inadéquat	31%
Une mise en attente au chaud inadéquate	24%
Une réfrigération inadéquate	20%

(www.handwashingforlife.com
L'état de Washington 1990-1999, Gifford 2001)

(www.handwashingforlife.com
Guzewich & Ross (1999))

Les maladies d'origine alimentaire peuvent causer des problèmes chroniques de santé dans 2 % à 3 % des cas. De plus, ces maladies ont des conséquences pour la société en général ainsi que pour l'économie du pays. Santé Canada estime que ces maladies et les décès associés entraînent des coûts annuels de plus d'un milliard de dollars.

Des exemples de frais associés aux maladies d'origine alimentaire pour la société

Frais encourus pour soigner les personnes malades:	Pertes de revenu ou de productivité:	Autres coûts reliés à la maladie:
Frais médicaux	Personne malade ou décès de la personne malade	Réhabilitation professionnelle et physique
Frais de laboratoire	Aide soignante pour la personne malade	Frais de garde pour les enfants

(www.handwashforlife.com, Busby, et al USDA Economic Research Service 1996)

Pratiquez la façon correcte de vous laver les mains et de manipuler les aliments de façon salubre. Visitez notre kiosque de lavage des mains au BBQ CCDA et FPACC

Visitez aussi notre site web www.TrainCan.com ou appelez au 1-888-687-8796 pour de l'information concernant la salubrité alimentaire.

