

# VOTRE ESPACE DE TRAVAIL

# 1

## Pour éviter la contamination

Gardez les boîtes de nourriture à au moins 10 cm du sol.

# 2

## Pour que l'air puisse circuler

Retirez la nourriture des boîtes de livraison avant de la mettre au réfrigérateur. Au besoin, placez-la dans un autre contenant. Les récipients alimentaires ne doivent pas toucher directement aux parois du réfrigérateur.

# 3

## Produits nettoyants

Conservez les produits nettoyants dans une armoire verrouillée et réservée uniquement à cet effet.

# 4

## Votre espace de préparation

Votre zone de préparation doit disposer d'un évier avec de l'eau courante, d'un distributeur de savon et de serviettes en papier en tout temps.

\*Sinon, ces items doivent être à proximité afin d'assurer un lavage fréquent des mains.

# 5

## Réfrigérateur et congélateur

Vérifiez quotidiennement que l'intérieur et l'extérieur de votre réfrigérateur et de votre congélateur sont propres et sans poussière.

# 6

## Documents importants

Assurez-vous que ces 3 documents soient affichés dans votre espace de préparation:

- Tableau des températures du réfrigérateur
- Permis MAPAQ (envoyé chaque année)
- Annexe 6