

LES BONNES PRATIQUES AU QUOTIDIEN

CONFORMÉMENT AUX NORMES DU MAPAQ, TEL QUE DÉCRIT DANS LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

1

Retirez vos bijoux

À l'exception d'un bracelet ou collier médical (s'assurer qu'ils sont entièrement recouverts par le tablier ou sous les vêtements)

2

Tablier et filet (résille)

Enfilez un tablier propre et mettez un filet pour couvrir tous les cheveux ainsi qu'un filet à barbe si applicable. Les tabliers doivent être lavés chaque semaine.

3

Réfrigérateur et congélateur

Vérifiez la température des appareils et l'inscrire dans votre registre de température.

- Réfrigérateur : entre 0 et 4°C
- Congélateur : -18°C

4

Lavez vos mains

Lavez vos mains à l'arrivée et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments.

*Utilisez des gants uniquement si vous avez une coupure, un pansement, du vernis à ongles ou des bijoux qui ne peuvent pas être enlevés.

5

Désinfection

Désinfectez les surfaces de travail avec l'assainisseur dilué (2 ml par litre d'eau) avant et après l'utilisation. Laissez sécher à l'air.

*La solution ne dure que 24 heures.

6

Aliments réfrigérés

Assurez-vous de sortir les aliments réfrigérés maximum 5 minutes avant le service afin d'en assurer la fraîcheur.