

# 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

Sortir les aliments réfrigérés maximum 5 minutes avant le service. Remettre dès que possible les aliments non consommés au réfrigérateur.

\*Le temps cumulatif d'exposition à température pièce ne doit pas dépasser 2h.