

POUR UN ESPACE SÉCURITAIRE

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

1

Rangement des boîtes

Pour éviter la contamination, gardez les boîtes de nourriture au minimum 10 cm du sol.

2

L'air doit circuler

Retirez la nourriture des boîtes de livraison avant de la mettre au réfrigérateur. Les contenants ne doivent pas toucher directement aux parois du réfrigérateur.

3

Produits nettoyants

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

4

Espace de préparation

Un évier avec de l'eau courante, un distributeur de savon et des serviettes en papier doivent être à proximité afin d'assurer un lavage fréquent des mains

5

Réfrigérateur et congélateur

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

6

Documents importants

Assurez-vous d'afficher ces documents dans votre espace de préparation:

- Registre de température du réfrigérateur
- Permis MAPAQ
- Annexe 6
- Affiche hygiène et salubrité alimentaire