

Hygiène et salubrité

Les précautions à prendre

Répéter le lavage des mains

Se laver régulièrement les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon :

- après avoir fait usage de tabac,
- après être allé aux toilettes,
- après avoir manipulé des aliments crus,
- avant de commencer à travailler,
- chaque fois qu'il y a risque de contamination des aliments.

Il importe de se laver les mains avant d'enfiler des gants, et de répéter ce geste chaque fois que de nouveaux gants sont utilisés.

Voir aux opérations de nettoyage et d'assainissement

- Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.
- Utiliser un assainisseur afin de limiter l'action des micro-organismes.
- Nettoyer et rincer à l'eau aux températures requises tous les équipements, la vaisselle et les ustensiles utilisés.

Faire l'entretien et le nettoyage des équipements

Toutes les pièces d'équipement, les ustensiles et les produits d'emballage servant à la préparation et au conditionnement des aliments doivent être propres.

Dans toutes les aires de travail, il importe d'effectuer l'entretien régulier des ustensiles, des équipements et autres outils de travail utilisés, et de les nettoyer assidûment.

Attester de l'origine des aliments

Les aliments doivent provenir de fournisseurs reconnus et munis des permis d'opération exigés.

Des conseils de votre Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

www.csmoca.org

CSMOCA
Comité sectoriel de main-d'œuvre
du commerce de l'alimentation



Se fier aux règles d'étiquetage

Les étiquettes doivent indiquer les renseignements requis : la dénomination du produit, la liste des ingrédients par ordre décroissant de leur proportion, la quantité nette et les coordonnées de l'entité responsable de sa préparation ainsi que la date de péremption.

Voir au maintien des températures adéquates

- aliments congelés : - 18 °C maximum
- aliments réfrigérés : 4 °C maximum
- aliments servis chauds : 60 °C minimum

S'assurer de l'innocuité

Il importe d'éliminer tout aliment altéré (odeur, couleur, texture) ou contaminé par des sources extérieures.

Éviter toute contamination

Pour éviter que les aliments ne soient altérés, il faut limiter les sources de contamination en conservant les aliments dans des contenants fermés hermétiquement. Il faut porter une attention particulière à la contamination croisée potentielle en nettoyant et en assainissant les équipements, ustensiles et plans de travail qui auraient été mis en contact avec des aliments crus, principalement les viandes.

Prendre les précautions nécessaires lors des opérations de décongélation.

Porter une attention particulière aux étapes de refroidissement, aux températures exigées pour la conservation des aliments et lors du réchauffage des aliments déjà cuits.

Maintenir un environnement de travail sain

Plusieurs mesures doivent être adoptées pour créer un environnement de travail sain.

Une attention toute particulière doit être portée :

- à la propreté des lieux de préparation et d'entreposage des aliments,
- à la ventilation et à l'aération des espaces de travail,
- à la protection des dispositifs d'éclairage dans les aires de préparation et d'entreposage des aliments,
- au maintien en bon état et à la sécurisation des tuyaux d'évacuation,
- à une gestion assidue et appropriée des déchets pour éviter toute contamination possible,
- à l'aménagement, adéquat et à distance des aliments, de tous les produits de nettoyage.