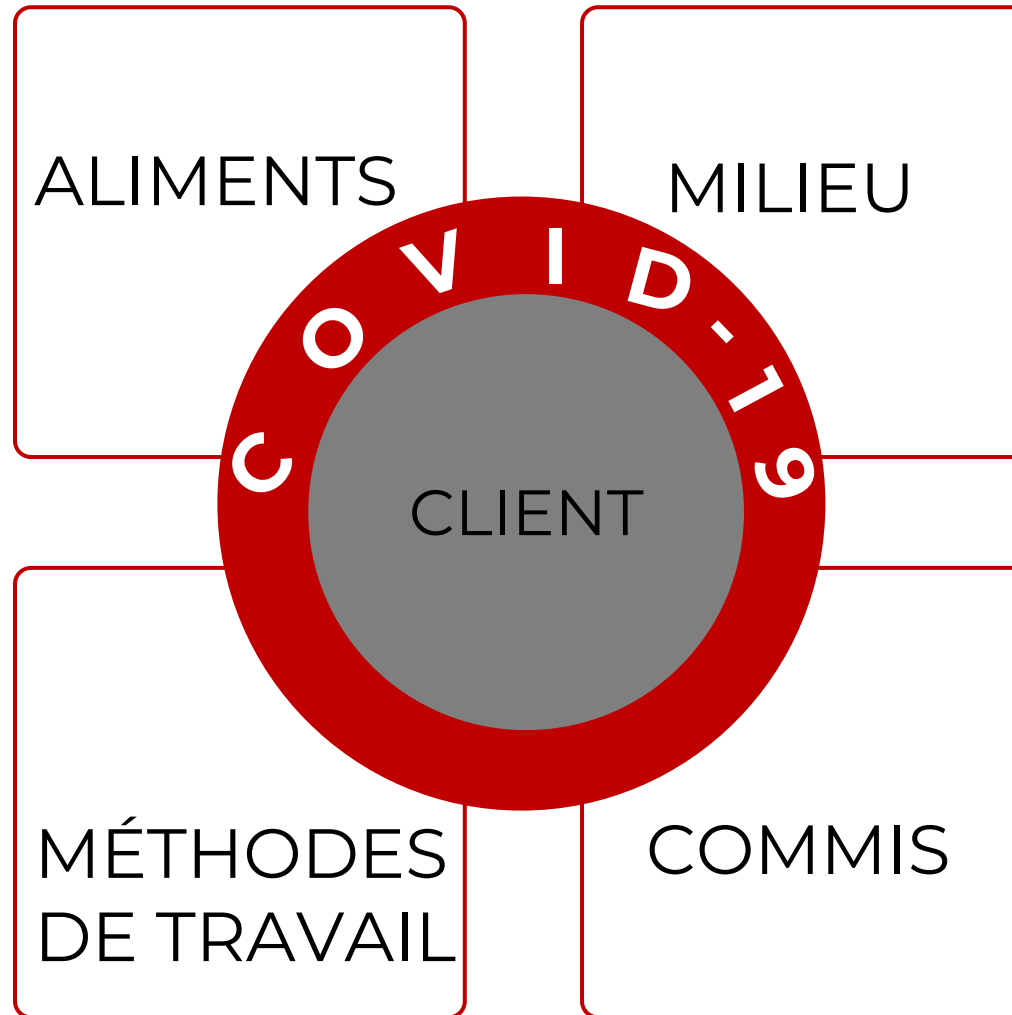


COMMIS

LES ESSENTIELS - HYGIÈNE ET SALUBRITÉ





Le respect des normes d'hygiène et de salubrité se fait à chaque étape de réalisation de vos tâches : réception, préparation et tenue des comptoirs, entreposage, service.
Le respect des normes d'hygiène et de salubrité permet de prévenir la contamination.

ALIMENTS

- Retirez les aliments qui sont abîmés, pourris et ceux dont l'emballage est perforé, déchiré ou fendu. Ils présentent un risque pour la consommation;
- Suivez la méthode **PEPS – Premier Entré Premier Sorti** lorsque vous réapprovisionnez les comptoirs, les chambres froides et l'entrepôt de produits alimentaires (voir fiche Les comptoirs);
- Assurez-vous que les aliments périssables restent aux températures recommandées :
 - Aliments chauds, température supérieure à 60 degrés Celsius;
 - Aliments froids, température inférieure à 4 degrés Celsius;
- Séparez toujours les aliments crus des aliments cuits, la volaille de la viande et les poissons des fruits de mer;
- Assurez-vous d'afficher les renseignements obligatoires sur les étiquettes (voir fiche Emballage et Étiquetage).

MÉTHODES DE TRAVAIL

- Évitez les risques de contamination (directe et croisée) lors de la manipulation, de l'entreposage et de la disposition des aliments;
- Adoptez de bonnes pratiques en tout temps : nettoyage et assainissement des ustensiles, de l'équipement et des surfaces de travail, lavage des mains fréquent;
- Respectez les quatre étapes du nettoyage et de l'assainissement : le pré-lavage (au besoin), le nettoyage, le rinçage et l'assainissement;
- Suivez les procédures internes de votre commerce.





COMMIS

➤ **Lavez-vous les mains en 5 étapes :**

- **1** Se mouiller les mains
 - **2** Savonner
 - **3** Frotter mains, ongles et poignets
 - **4** Rincer
 - **5** Sécher
-
- Adoptez une tenue vestimentaire impeccable;
 - Soignez-vous si vous présentez des blessures ou si votre état de santé le requiert;
 - Informez immédiatement votre supérieur immédiat si vous vous blessez ou si votre état de santé se dégrade.

MILIEU

- Assurez-vous que les lieux de travail sont propres; si ce n'est pas le cas, nettoyez les surfaces sales;
- Consultez les procédures mises en place par votre commerce sur le nettoyage des lieux de travail;
- Respectez les procédures mise en place par votre commerce.

COVID-19

- Soyez responsable et informez immédiatement votre supérieur immédiat si vous présentez des symptômes du Covid-19 avant ou pendant que vous êtes au travail;
- Lavez-vous les mains le plus souvent possible, avant et après toute manipulation : toutes les 15 minutes pendant 20 secondes. Le port de gants n'est pas requis et donne plutôt une fausse impression de sécurité;
- Référez-vous en tout temps aux directives de votre commerce.