CLUB des petits déjeuners MC

HYGIENE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRE
ON EN FAIT NOTRE AFFAIRE !

PRÉPARATION ET SERVICE

- Se laver les mains à l'arrivée et chaque fois que nécessaire.
- Porter une résille (filet) qui recouvre entièrement les cheveux en tout temps, pendant la préparation, le service et le nettoyage.



- Enlever tous les bijoux apparents (bagues, montres, boucles d'oreilles, etc.) ou s'assurer qu'ils sont entièrement recouverts par le tablier ou la résille.
- Laver ou changer les couteaux et les planches à découper entre la préparation de chaque aliment.



- Lors du service, utiliser une paire de pinces par aliment.
- Porter un tablier propre en tout temps durant la préparation, le service et le nettoyage.
- Ne pas manger pendant la préparation et le service. Porter les mains à la bouche augmente les risques de contamination.
- Changer l'eau du réchaud à chaque semaine.
- Sortir les aliments frais du réfrigérateur juste avant de procéder au service des déjeuners.

ALIMENTS



- Veiller à ce que la date de péremption des aliments soit respectée.
- Assurer une bonne rotation des aliments.
- Rincer tous les fruits avant de les couper et de les servir aux enfants.
- Se laver les mains après avoir manipulé des coquilles d'oeuf. Risque important de contamination.
- Vérifier régulièrement la température des équipements et tenir un registre quotidien :
  - Réfrigérateur : maintenir entre 0°C et 4°C
  - Congélateur : maintenir à -18°C

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

- Être vigilant face à la contamination croisée. Porter une attention particulière aux ustensiles et équipements utilisés. Mettez en place un système d'identification des allergies et intolérances alimentaires clair et connu de tous.

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT



- Procéder au lavage de la vaisselle selon les 4 étapes suivantes :
  1. Prélavage (pour enlever les particules d'aliments)
  2. Lavage (dans un bac d'eau avec détergent à vaisselle)
  3. Rinçage (dans un bac d'eau claire)
  4. Assainissement (dans un bac contenant 2 ml d'assainisseur/litre d'eau)
- Porter les lunettes de protection lors de la manipulation de l'assainisseur concentré.
- Appliquer également ces étapes pour le lavage des petits équipements (récipient du réchaud et couvercle, pièces détachables du grille-pain, etc.).
- Nettoyer les tables et surfaces de travail avec de l'assainisseur dilué avant la préparation et à la fin du déjeuner.
- Nettoyer les cabarets tous les jours avec de l'assainisseur dilué. Une fois par semaine, les laver selon les 4 étapes de lavage de vaisselle.
- Les linges à vaisselle et chiffons doivent être lavés avant d'être utilisés pour un autre matin.
- S'assurer de maintenir propre et en bon état le réfrigérateur, le congélateur, le grille-pain et tous les autres équipements du Club.



Photos : Janic Aubin-Bergeron

CONSIGNES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ EN VIGUEUR AU CLUB DES PETITS DÉJEUNERS
(CONFORMÉMENT AUX NORMES DU MAPAQ)

CLUBDEJEUNER.ORG

Back to school 2020 DOSSIER>PROJET>BCC_AFFICHE_SÉCURITÉ_ALIMENTAIRE_FR
COLORIMÉTRIE > CMYK FORMAT > Montage 18" x 24" > Bleed 0.125"