RAPPEL – LES BONNES PRATIQUES AU QUOTIDIEN

Conformément aux recommandations des instances provinciales en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire dans les programmes de petits déjeuners

CLUB des petits déjeuners MD

1

Retrait des bijoux

Enlevez tous les bijoux apparents (bagues, montres, boucles d'oreilles, piercings, etc.).

Les bracelets et colliers médicaux peuvent être gardés s'ils sont entièrement recouverts.



2



Tenue adéquate

Enfilez un tablier propre, portez des souliers fermés et mettez un filet pour couvrir tous les cheveux ainsi qu'un filet à barbe si applicable. Les tabliers doivent être lavés au moins une fois par semaine.

3

Vérification des températures

Vérifiez la température des appareils et inscrivez-la dans votre registre de température.

Réfrigérateur : entre 0 et 4 °C
Congélateur : minimum -18 °C



4



Lavage des mains

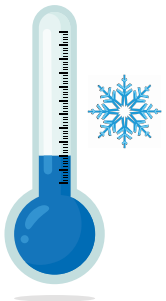
Lavez vos mains à l'arrivée et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments en suivant toutes les étapes du lavage des mains.

5

Respect de la chaîne de froid

Sortez les aliments réfrigérés à la dernière minute avant le service et remettez dès que possible les aliments non consommés au réfrigérateur.

Évitez de laisser les aliments dans la zone de danger (entre 4 °C et 60 °C) qui favorise la croissance bactérienne.



6



Nettoyage et assainissement

Nettoyez et assainissez les surfaces de travail et tout le matériel utilisé chaque matin en suivant les étapes du nettoyage : prélavage, lavage, rinçage et assainissement.

Dernière mise à jour : Août 2026

Consultez notre outil Consignes d'hygiène et de salubrité sur le Coin des écoles, pour plus de détails.