RAPPEL – POUR UN ESPACE SÉCURITAIRE

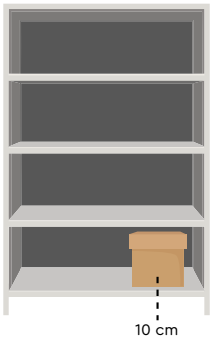
Conformément aux recommandations des instances provinciales en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire dans les programmes de petits déjeuners

CLUB des petits déjeuners MD

1

Entreposage des aliments secs

Pour éviter la contamination, gardez les aliments non réfrigérés à au moins 10 cm ou 15 cm du sol (selon la réglementation provinciale en vigueur).



2



Entreposage des aliments réfrigérés

Retirez les aliments des boîtes de transport avant de les placer au réfrigérateur. Les aliments ne doivent pas toucher les parois intérieures du réfrigérateur pour laisser l'air circuler.

3

Entreposage des produits nettoyants

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



4



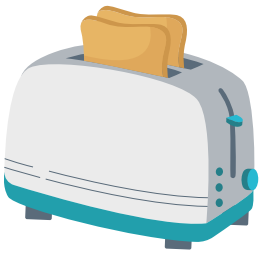
Station de lavage des mains

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

Équipements

Vérifiez quotidiennement que l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur et du congélateur sont propres et sans poussière. Gardez propres et en bon état tous les équipements (réfrigérateur, congélateur, grille-pain, etc.).



6

Documents importants



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

- Registre de température des réfrigérateurs et des congélateurs
- Affiche Hygiène et salubrité alimentaire
- Permis MAPAQ (QC)
- Annexe 6 (QC)

Dernière mise à jour : Août 2026

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