

DE BONNES PRATIQUES POUR CUISINER ENSEMBLE



TENUE VESTIMENTAIRE



Bonnet ou résille propre
(couvrant entièrement la chevelure)



Couvre-barbe propre
(si nécessaire)



Vêtements propres et appropriés
(tablier, sarrau ou uniforme)



Aucun bijou
(ex. : montre, bijou de perçage corporel, etc.)



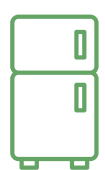
Ongles courts
(sans faux ongles ni vernis)



**Pansement recouvert
d'un gant à usage unique**
(si l'on a une blessure à la main)



VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE



← **CONGELÉ** : -18 °C ou moins

← **RÉFRIGÉRÉ** : Entre 0 °C et 4 °C



PRÉPARATION DES ALIMENTS



Éviter la contamination croisée.



Ne jamais utiliser un ustensile
qui a servi à goûter un aliment.

Portionnement

Nettoyer et assainir les contenants
récupérés avant de les utiliser.

Refroidissement

Refroidir les aliments potentiellement
dangereux le plus rapidement possible
(de 60 °C à 4 °C en moins de 6 heures).

Réchauffage

Réchauffer les aliments adéquatement
(pour éviter la multiplication des micro-organismes).



NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT



Démonter



**Prélever
et gratter**



Laver



Rincer
(43 °C)



**Assainir par
conduction
thermique**

(au moins 77 °C durant
30 secondes ou au
moins 82 °C instantané.)



Rincer



Sécher à l'air

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT :

Les surfaces de travail et l'équipement
doivent être nettoyés, puis assainis après
chaque utilisation :



Dès qu'une **viande crue** a été manipulée
sur une surface de travail ou entre les
manipulations de **différents types de viande**.



Dès qu'un aliment prêt à manger est
manipulé **après un aliment cru**.



Lorsque les récipients contenant des
aliments potentiellement dangereux sont
complètement vides.



Chaque fois qu'il peut y avoir eu
contamination (ex. : ustensile qui tombe
sur le plancher, boîte livrée et déposée
directement sur un comptoir, etc.).

Pour obtenir un assainisseur maison, diluer 5 ml
d'eau de Javel dans 1 litre d'eau. Ne pas mélanger
cette solution à l'eau de lavage, car elle perd alors
toute son efficacité. Préparer une nouvelle
solution chaque jour.



TRANSPORT DES METS CUISINÉS



Dans les plus brefs délais
pour éviter que les aliments se
retrouvent dans la **zone de danger**
située entre 4 °C et 60 °C.

Il est recommandé d'utiliser :



**Des sacs réfrigérants
ou une glacière**



Un bloc réfrigérant
(« ice pack »).