

HYGIENE

| QUOI ? | QUAND ? | COMMENT ? |
|---|--|--|
| Se laver les mains | Avant de commencer à travailler et à chaque fois que les mains ont été en contact avec des éléments salissants (toilette, ménage...) | Avec de l'eau et du savon, éventuellement avec du désinfectant. |
| Protéger les blessures au niveau des mains | Dès que les mains sont en contact avec quelqu'un, ou de la nourriture | Recouvrir la plaie d'un pansement imperméable afin d'éviter une surinfection. |
| Porter une tenue adéquate (blouse) | Dès que vous commencez votre intervention | Après s'être lavé les mains, enfiler une blouse propre par-dessus vos vêtements. |
| S'accrocher les cheveux | Impérativement dès que vous préparez un repas. Si possible dès le début de mon intervention. | |
| Veiller à la qualité sanitaire des repas | Avant de préparer un repas, après le repas | Nettoyer le plan de travail de la cuisine et les ustensiles. Nettoyer fruits et légumes avant leur consommation. |
| Respecter la chaîne du froid | | Ne pas recongeler un produit décongelé. |
| Respecter les règles de stockage | | Nettoyer le réfrigérateur au moins une fois par mois. Jeter les aliments périssables qui présentent des signes de détérioration |
| Respecter les règles de conservation | | Ne pas consommer les aliments à Date Limite de Consommation (DLC) dépassée. Mettre les produits DLC la plus ancienne sur le devant, et les utiliser en premier |
| Respecter les règles de cuisson | A chaque préparation de plats : la cuisson détruit la plupart des micro-organismes | Suivre le temps de cuisson selon l'aliment à cuire. |