

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.