



POUR UNE BONNE HYGIENE ALIMENTAIRE

Je n'oublie pas, en particulier de :

- 1- me laver soigneusement les mains avant toute manipulation de denrées ;
- 2- nettoyer le réfrigérateur en arrivant sur le site (*lavage, rinçage, désinfection puis rinçage*) ;
- 3- localiser l'endroit le plus froid du réfrigérateur à l'aide du thermomètre qui s'y trouve obligatoirement. Sa température doit être d'au maximum + 3 °C quand il y a des denrées préparées, ce que je vérifie tous les jours ;
- 4- placer au conservateur des accumulateurs de froid (*plaques eutectiques, bouteilles d'eau réservées à cet usage...*) à utiliser dans les glacières pour tout transport ;
- 5- vérifier que les températures de conservation des denrées sont respectées pendant les transports (*pour les poissons, les viandes, les produits laitiers...*) ;
- 6- faire les courses au jour le jour si possible ;
- 7- m'approvisionner auprès de structures vendant régulièrement au public ;
- 8- vérifier la qualité des emballages et les dates de péremption des produits ;
- 9- conserver toutes les denrées dans des récipients lavables, propres et hermétiques ou les protéger par un film plastique (*ne pas garder d'aliments dans des boîtes de conserve ouvertes...*) ;
- 10- éliminer tous les cartons et d'emballages plus ou moins propres (*penser à conserver les étiquettes*)... ;
- 11- garder au moins 5 jours :
 - l'étiquetage des denrées achetées mentionnant les indications de leur origine (*fabricant, n° de lot...*) ainsi que la date de péremption (*inutile de conserver les codes barres*),
 - tous les menus servis, y compris petits déjeuners et goûters et les modifications apportées au dernier moment,
 - une portion (*environ 100 gr*) de chaque préparation réalisée, au réfrigérateur,
- 12- ne conserver aucun reste de plat préparé.



POUR UNE BONNE HYGIENE ALIMENTAIRE

POUR TOUT PROBLEME, J'INFORME AUSSITOT LE RESPONSABLE DU SITE :

M.

Tél :

SI DEUX PERSONNES AU MOINS PRESENTENT DES TROUBLES DIGESTIFS, IL PEUT S'AGIR D'UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC). DANS CE CAS, JE CONSULTE UN MEDECIN ET J'ALERTE IMMEDIATEMENT LES ADMINISTRATIONS CONCERNEES QUI PROCEDERONT A UN ENQUETE (analyses des portions conservées...).

Service médical :

DDASS

**Tél : 02.99.02.18.00
Fax :02.99.02.18.09**

DDSV

**Tél : 02.99.59.89.00
Fax :02.99.59.89.59**

Je n'hésite pas non plus à contacter ces services pour tout renseignement complémentaire, en particulier pour répondre à mes interrogations sur la réglementation applicable (Arrêté du 29 septembre 1997 relatif à l'hygiène en restauration collective à caractère social).

