# 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**

**Prélaver 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 »).

Votre gouvernement

Québec