

RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ LORS DE LA MANIPULATION DES ALIMENTS

1. Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.
2. Éliminer tout aliment altéré ou contaminé de manière à le rendre impropre à la consommation humaine. Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.
3. S'approvisionner d'aliments provenant exclusivement de fournisseurs approuvés et être en mesure de démontrer la provenance des aliments détenus. Un établissement ne peut s'approvisionner d'un domicile. Les locaux et l'équipement utilisés pour la préparation d'aliments doivent servir exclusivement à cet usage.
4. Étiqueter les aliments préemballés en indiquant l'information exacte telle que dénomination, liste des ingrédients, mode et durée de conservation ou date «meilleur avant», quantité nette, origine, nom et adresse de la partie responsable ainsi que date d'emballage.
5. S'assurer d'une cuisson sécuritaire par l'atteinte des couples temps/température appropriés et reconnus.
6. Afin de prévenir les risques de contamination croisée, nettoyer et désinfecter les équipements, appareils, ustensiles et surfaces de travail entrant en contact avec des aliments crus avant de les utiliser pour la préparation d'aliments cuits ou prêts à manger.
7. Décongeler les aliments potentiellement dangereux de façon à les maintenir en tout temps à une température égale ou inférieure à 4 °C, à l'exception de la décongélation jumelée à la cuisson. Au four micro-ondes, cuire immédiatement après la décongélation.
8. Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures incluant un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures. Les aliments potentiellement dangereux cuits peuvent être refroidis rapidement en plaçant ceux-ci dans des contenants peu profonds, en portionnant les pièces de viande et en disposant les aliments de façon à permettre une libre circulation d'air entre eux.
9. Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C.
10. Effectuer une rotation adéquate des aliments.
11. Nettoyer et assainir les appareils, ustensiles et surfaces de travail avant le début des manipulations et au besoin par la suite, en particulier lorsqu'on passe de la manipulation d'un aliment cru à la manipulation d'un aliment cuit ou prêt à manger, avec des produits efficaces non toxiques et employés selon les recommandations du fabricant. Le nettoyage doit précéder l'assainissement.
12. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel:
 - . pré-rincer et rincer
 - . laver dans l'eau chaude à une température d'au moins 43°C additionnée de détergent
 - . rincer à l'eau chaude (au moins 43°C)
 - . désinfecter avec une solution désinfectante ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes
 - . laisser sécher à l'air libre.
13. Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation.
14. Les manipulateurs d'aliments doivent avoir à leur disposition pour le lavage des mains un évier alimenté d'eau potable chaude et froide, du savon dispensé par un distributeur et des serviettes individuelles jetables.
15. Se laver les mains (en portant une attention aux surfaces entre les doigts et sous les ongles) et les avant-bras régulièrement avec de l'eau chaude et du savon avant de commencer le travail et notamment:
 - . après être allé aux toilettes, avoir fumé, mangé, bu ou s'être mouché
 - . avant de manipuler des aliments exposés ou des équipements, de la vaisselle et des ustensiles propres
 - . lorsqu'on passe de la manipulation d'un aliment cru à la manipulation d'un aliment cuit ou prêt à manger
 - . chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments.
16. Les personnes affectées à la préparation des aliments, au lavage et au nettoyage de l'équipement doivent:
 - . porter un couvre-chef propre qui recouvre efficacement les cheveux, un couvre-barbe qui recouvre entièrement la barbe
 - . porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail
 - . ne porter aucun bijou ou vernis à ongles ni faire usage de tabac dans les aires de préparation des aliments.
17. Les manipulateurs doivent s'abstenir de manipuler des aliments lorsqu'ils présentent une plaie ou blessure infectée non recouverte adéquatement, souffrent de vomissement, diarrhée, fièvre, jaunisse ou mal de gorge avec fièvre ou sont atteints d'une maladie transmissible par les aliments.
18. Les équipements, appareils, ustensiles ou tout autre matériel entrant en contact direct ou indirect avec les aliments doivent être faits d'un matériau non toxique, être faciles à nettoyer et être maintenus propres et en bon état.
19. Garder l'établissement exempt de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.
20. Garder l'établissement propre et aménagé de façon à prévenir la contamination chimique, physique ou microbiologique.
21. L'établissement doit être muni, là où il y a nécessité et à des endroits facilement accessibles, d'eau potable chaude et froide sous pression et en quantité suffisante.
22. Garder les déchets dans des contenants propres et fermés hermétiquement. Maintenir une fréquence suffisante d'enlèvement.