

## RÈG nan ijyèn ak sekirite nan manyen MANJE (Créole)

1. Debarase m de nenpòt manje chanje vin enkonpetan pou konsomasyon, ka te kontamine oswa ki gen sekirite (Sekirite nan manje a) pa asire.
2. Mete yon dat ekspirasyon ki apwopriye pou pwodwi manifaktire oswa pake.
3. Fè yon wotasyon apwopriye nan manje.
4. Kenbe ekipman ki gen manje ki kapab koze danje nan yon tanperati ki 4 ° C oswa mwens oswa 60 ° C oswa pi plis.
5. Kenbe manje ki kapab koze danje frijidè nan 4 ° C oswa mwens ak moun te sèvi cho nan yon tanperati ki nan 60 ° C oswa pi plis.
6. Smart apwovizyone manje sèlman ki soti nan sous rekonèt, apwouve epi ki an sekirite, yo epi yo dwe kapab demontre orijin nan nan manje a prizonye.
7. Mete etikèt sou manje ak tout enfòmasyon ki nesèsè pou konsomasyon san danje yo. enfòmasyon dwe enfòmasyon an egzak epi yo konplè (non pwodwi ki komen yo, lis engredyan nan desann lòd, mòd ak dire konsèvasyon, eta, itilize, kantite nèt, orijin, non ak adrès nan pati a responsab.
8. Fè aktivite nan preparasyon, kondisyon oswa pwosesis pwodwi, osi byen ke depo oswa nenpòt ki lòt operasyon yo anpeche entwodiksyon de kontaminan nenpòt kalite, asire sekirite a nan pwodwi ak konfòme l avèk règleman gouvènman an.
9. Efondreman manje ki kapab koze danje ki baze sou metòd rekonèt epi san danje.
10. Asire sa elèv yo reyalize yon tanperati entèn nan pou kwit manje san danje respekte tanperati a ak tan an nan apwopriye pou fè manje manje anvan tout koreksyon nan bèt oswa orijin legim.
11. Lè l sèvi avèk metòd preparasyon ki anpeche siviv nan ak pwopagasyon nan mikwo-òganis patojèn ak ede diminye oswa elimine yo.
12. Cool manje ki kapab koze danje 60 degre Sèlsiyis nan 4 ° C (tanperati entèn) nan mwens pase 6 èdtan, dwe gen ladan yon refwadisman soti nan 60 ° C rive nan 21 ° C (tanperati entèn) nan mwens pase 2 èdtan
13. Chofe ki kapab koze danje manje deja kwit ak Dlo glasé, pou ke tout yo pati rive nan yon tanperati ki nan omwen 63 ° C pou 3 minit (eksepte chofaj la nan yon fou a mikwo ond) oswa 74 ° C pou 15 segonn nan mwens pase 2 èdtan.
14. Netwaye epi dezenfekte kiyè fouchèt kouto an, ekipman ak travay sifas ki vin an kontak dirèk oswa endirèk ak nan manje lè l sèvi avèk pwodwi yo, zouti oswa ekipman espesifik pou endistri a manje, dapre metòd rekonèt (mòd nan itilize, rensè, elatriye) e egzije dilution. Nettoyage presedan sanitasyon.
15. Aplike fwekans yo nan netwaye ak asenisman kiyè fouchèt kouto an nan sifas kontak dirèk ak ekipman oubyen endirèkteman ak manje, osi souvan sa nesèsè, yo anpeche kontaminasyon. Respè fwekans nan netwaye ak sanitasyon aktivite ki fèt nan akò ak egzijans ki preskri pa règleman ak moun rekonèt pa MAPAQ.
16. Lave men ak ponyèt ak dlo tyèd ak savon apre manyen manje anvan tout koreksyon epi anvan ou manyen pare yo manje manje ki oswa sifas ki an kontak ak sa a ki kalite manje
17. anvan w kòmanse travay ak nenpòt lè gen yon risk pou kontaminasyon manje, ki gen ladan apre fimèn, manje, bwè, li te gen ale nan twalèt la oswa yon zòn ki kontamine ak apre mouche.

18. Asire w ke tout lokal yo, zòn oswa veyikil ki itilize pou preparasyon manje ki gen yon koule ak tiyo mixer, dlo, cho ak frèt kouri, distributeurs savon ak sèvyèt moun bwè. Jetab pou lave men ak ijyenik siye nan men ou. Ekipman nan obligatwa pou lave men dwe kapab genyen aksè ak fonksyonèl.
19. Asire w ke, sou twalèt la, anplwaye a angaje li nan kondwit aksepte bon sans ou ak apwopriye a endistri a manje. Nou dwe evite konsome manje nan chanm, zòn yo oswa machin itilize pou preparasyon an nan pwodwi yo, lave oswa netwaye zouti ak ekipman yo
20. Òganize travay la nan anplwaye pou misyon pou minimize vwayaj ant nivo nan zòn sante diferan (ki soti nan yon zòn ki kontamine nan yon zòn manje nan detansyon oswa preparasyon).
21. Asire ke anplwaye te kalifikasyon espesyal legalman obligatwa pou manyen manje.
22. Asire ke moun ki prepare manje, lave oswa materyèl pwòp epi ekipman oswa nenpòt ki lòt travay ki gen rapò ak manyen manje:
  - Pa gen yon blesi enfekte oswa fè mal ki pa byen kouvri,
  - Pa soufri soti nan yon maladi ki ka kontamine manje oswa sentòm tankou dyare, kè plen, vomisman oswa lafyèv.
23. Asire w ke pèsònèl patisipe nan preparasyon manje, lave oswa materyèl pwòp epi Ekipman:
  - Pòt rad ki pwòp itilize sèlman pou travay, yon tèt pwòp ki kouvri ki kouvri Entièrement cheve ak bab kouvri, si genyen;
  - Mete pa gen okenn bijou oswa yon bagay ki ta ka tonbe nan manje oswa kontamine.
24. Kenbe pwòp ekipman, kiyè fouchèt kouto an ak materyèl anbalaj itilize pou preparasyon, anbalaj la, depo, transpò, etikèt ak distribisyon nan pwodwi yo.
25. Sèvi ak materyèl, ekipman, kiyè fouchèt kouto an ak kontenè ki nan bon kondisyon, fèt, konstwi, manifaktire, konsève, amovibl, fasil netwayabl, li ranje fonksyone pou gen entansyon objektif li yo nan endistri a manje.
26. Sèvi ak nan ekipman, kiyè fouchèt kouto an ak kontenè ki nan kontak dirèk ak manje manifaktire yon materyèl:
  - Sa pa ka chanje lè yo manje;
  - Sa se enpèmeyab ak moun ki pa dezenfekte ak se gratis nan patikil ki lach, iregilarite oswa fant.
  - Sa pa ka fin wouye ak rezistan a lave, netwaye oswa sanitasyon.
27. Mete nan pwòp, fèmen epi sere. Kenbe yon frekans retire fatra pou fè pou evite nenpòt ki debòde
28. Kenbe lokal yo, lokal oswa pwòp machin yo ak konstwi kòm yo anpeche kontaminasyon fizik, chimik oswa mikrobiyolojik.
29. Kenbe plas la oswa machin gratis nan ensèk, vèmin ak tout kalite bèt san otorizasyon oswa yo mèrd.
30. Kap founi bay kote, lokal oswa machin nan dlo cho ak frèt kouri (omwen 60 ° C) ase fè travay komen. Pran mezi sa yo asire bon jan pwoteksyon nan dlo ki sòti nan yon byen, jan sa apwopriye.