

# LES PLATS TÉMOINS

- Prélever **100g**
- **Etiqueter** : date et quel repas
- Conserver 1 semaine au **réfrigérateur**
- **Obligatoire** dans les structures dépassant 2 repas servis

## PLAN DE NETTOYAGE

- Nettoyer le plan de travail après **chaque préparation**
- **Stocker** les produits d'entretiens et vaisselle loin des lieux de stockage
- Plan de **lutte contre les nuisibles** (souris) : en cas de traces, contacter les services concernés

Fait et imprimé par une stagiaire en diététique  
Ne pas jeter sur la voie publique

## PETIT GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE AU SEIN DE SAUVEGARDE 42

## LA TENUE

- **Absence** impérative de bijoux
- Si vous portez du **verniss** ou avez des **lésions** sur la peau, prendre des **gants**
- **Lavage** des mains même avec un port de gants le plus régulièrement possible
- S'attacher les cheveux (et prendre une charlotte)
- Porter une **tenue spécifique** à la cuisine (voir affiche)



# RECEPTION

Il est impératif de faire des vérifications qualitatives et quantitatives des produits

- Vérifier les **dates de consommation** (jeter si elles sont dépassées)
- Ranger immédiatement les produits dans cet ordre : surgelés, frais, produits à température ambiante
- Vérifier l'état des **emballages** (jeter s'ils sont percés ou bombés)

# STOCKAGE

Réfrigérateur = 3-4°C

Congélateur = -18°C

- Ne jamais stocker au sol
- Suivre la méthode PEPS (aliments se périssant en premier devant et sortis en premiers)
- Nettoyer les lieux de stockage avec des nettoyants / désinfectants 1 fois par mois minimum.
- Le dégivrage du congélateur et du réfrigérateur se fait annuellement
- Relever les températures chaque jour pour remplir les fiches de suivi



# PRÉPARATIONS

- Toujours vérifier les dates de consommation avant ouverture
- Toujours se laver les mains entre chaque préparations sortie
- Nettoyer le plus souvent possible son plan de travail

## Fruits et légumes

- Laver avant et après avoir épluché
- Jeter les épluchures immédiatement après

## Produits congelés

- Privilégier la cuisson de l'aliment sans décongélation
- INTERDIT : Décongeler à température ambiante
- INTERDIT : décongeler à l'eau courante
- INTERDIT : Congeler soi-même des produits frais
- Décongeler uniquement au micro-onde ou réfrigérateur (anticipation d'au moins 10h)

## Bocaux et conserves

- Vérifier la date de consommation
- Vérifier l'état du produit et de l'emballage
- Passer une lingette désinfectante sur le couvercle et les bords du bocal avant ouverture

## Produits frais

- Penser à filmer et à dater le jour d'ouverture des produits
- Ne pas rompre la chaîne du froid

# CUISSON

- Ne jamais goûter avec les doigts mais utiliser une cuillère propre
  - Cuire les aliments à coeur et respecter les temps de cuisson
  - Ne jamais remettre à cuire quelque chose tombé par terre
  - Procéder au relevé de température à coeur qui est obligatoire
- > Garder 2h max un plat à +63°C avant le service à couvert ou avec un film spécial
- > Respecter la chaîne du froid et ne pas stocker à température ambiante

