Les 5 clés d'une alimentation sûre

Objectif

Tout le personnel qui manipule des denrées alimentaires connaît ces 5 principes (clés de l'OMS).

À faire, à respecter

- 1. Prendre l'habitude de la propreté.
- 2. Séparer les aliments crus des aliments cuits et des déchets.
- 3. Bien cuire les aliments et les refroidir rapidement.
- 4. Maintenir les aliments à bonne température.
- 5. Utiliser de l'eau potable propre, des matières premières et des aliments sûrs.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Reprendre le principe concerné avec la personne, noter la formation (date, qui, sujet).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de cuisine / personne responsable : rappel à chaque nouvel entrant et au moins une fois par an ; la formation est documentée.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____