LISTE DE CONTRÔLE EN MILIEU DE TRAVAIL

Nom de l'employé : _____

Mon employeur et moi sommes d'accord pour affirmer que je maîtrise les préceptes de la manipulation sécuritaire des aliments :

	Employé Initiales et date	Employeur Initiales et date
Les vêtements et la mise		
Ma tenue vestimentaire et ma mise contribuent à minimiser les risques d'intoxication alimentaire.		
Je me lave les mains souvent ainsi qu'au besoin.		
Quand je me lave les mains, je les savonne pendant au moins 20 secondes.		
L'entreposage des aliments		
Je rejette les aliments livrés dont la qualité n'est pas adéquate.		
J'entrepose adéquatement les aliments reçus.		
J'empêche les parasites de s'infiltrer dans le service d'alimentation.		
La préparation des aliments		
Je nettoie et désinfecte bien les surfaces de contact avec les aliments.		
Je peux identifier les aliments à risques élevés.		
J'évite la contamination croisée des aliments.		
Je sais quel rôle joue le SPECTRE DE LA CROISSANCE dans la croissance des bactéries.		
Je décongèle correctement les aliments.		
Je cuis les aliments en respectant les températures minimales sûres.		
Je mets en pratique les principes de la cuisson par lots.		
J'utilise correctement un thermomètre.		
Je calibre correctement les thermomètres.		
Je refroidis adéquatement les aliments.		
Je réchauffe adéquatement les aliments.		
Le service des aliments		
Je nettoie et désinfecte bien les surfaces de contact avec les aliments.		
Je suis les lignes directrices sur la conservation pour éviter l'intoxication alimentaire.		
Je m'en tiens aux règles qui régissent la durée et la température de conservation des aliments.		
Je respecte les lignes directrices sur le service et la distribution.		
J'aide à prévenir les réactions indésirables aux aliments.		
Je sais comment réagir en cas d'intoxication alimentaire.		

Signature de l'employé : _____

Signature de l'employeur ou du superviseur : _____

En bonnes mains

www.enbonnesmains.ca

© 2003 Tous droits réservés