

Règles d'hygiène et salubrité

Hygiène

Ensemble des principes et des pratiques qui permettent d'éviter la contamination des aliments par des bactéries.

Salubrité

Aliments propres à la consommation.

La présence de bactéries peut causer des toxi-infections alimentaires.

Une toxi-infection alimentaire est causée par l'ingestion d'aliments contaminés.

Symptômes les plus fréquents :

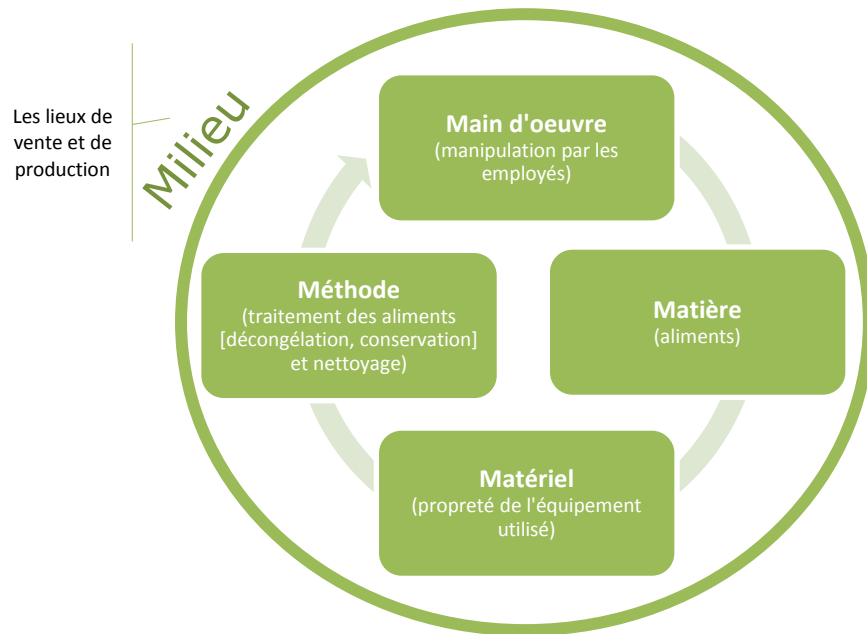
- nausées,
- vomissements,
- crampes abdominales,
- diarrhées.

Marie-Pierre Drolet, Dt.P.
Bureau des services
éducatifs complémentaires

Pourquoi est-il important de suivre les règles d'hygiène et de salubrité lorsque l'on vend des aliments?

Les règles d'hygiène et de salubrité permettent d'offrir des aliments exempts de bactéries et ainsi d'éviter que les consommateurs soient malades suite à la consommation de ces aliments.

Les sources de contamination des aliments : le 5 « M »



Les principales règles à suivre

1. Conserver les aliments aux bonnes températures (réfrigérateur, congélateur ou réchaud).
2. Laisser les aliments à température ambiante le moins longtemps possible.
3. Toujours porter un filet à cheveux.
4. Toujours se laver les mains avant de cuisiner ou de manipuler des aliments, après avoir touché à de la viande crue, après s'être mouché, après être allé aux toilettes.
5. Nettoyer avec de l'eau chaude et du savon l'équipement utilisé.
6. Nettoyer les surfaces de travail avec de l'eau chaude et un détergent approprié.

Est-il est permis de cuisiner des aliments (muffin, plats cuisinés, salades, etc.) pour les vendre ?

Il est permis de le faire, cependant une formation en hygiène et salubrité et un permis du MAPAQ sont nécessaires. Informez-vous :

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Permis/Pages/prepvente.aspx>.

Vous trouverez plus d'information sur le site Internet des services alimentaires :
<http://servicesalimentaires.csdm.qc.ca/secondaire/cafes-scolaires/>.

QUELLE EST LA SITUATION ACTUELLE DANS LE CAFÉ ÉTUDIANT DE VOTRE ÉCOLE ?

