



Directives à respecter lors de la préparation et du service d'aliments dans des lieux autres que la cafétéria ou les cours de TDI

Tous les aliments, faits maison, destinés à être vendus ou donnés doivent être préparés dans un lieu exclusif à la préparation des aliments.

La préparation de mets à la maison et transporté au collège n'est pas admise, car il rend impossible la vérification de l'hygiène des manipulateurs d'aliments, la salubrité des équipements et des lieux où sont préparés les mets et les méthodes adéquates de transports des aliments préparés.

Voici d'autres directives à observer :

1. Les aliments chauds doivent être conservés à une température minimale de 60 °C et les aliments froids doivent être gardés à une température entre 0° C et 4° C. Par conséquent, les aliments chauds doivent être maintenus chauds dans un réchaud et les aliments froids doivent être conservés dans un réfrigérateur ou dans de la glace.
2. Les aliments devraient, idéalement, être servis plutôt qu'être offerts en libre-service, afin d'éviter la contamination des aliments par des gens qui pourraient être malades.
3. Un ustensile doit être utilisé pour servir chacun des mets (ne pas utiliser le même ustensile pour l'ensemble des plats).
4. Les personnes responsables du service des aliments doivent se laver les mains et utiliser des ustensiles appropriés pour le service. Ne jamais faire le service avec ses mains.
5. Les personnes qui font le service des mets ne doivent pas être atteintes d'une maladie transmissible par les aliments (ex. : hépatite A). De plus, si ces personnes ont une blessure infectée, elles ne doivent pas être en contact avec des aliments non emballés, même si leurs blessures sont couvertes d'un pansement et qu'un gant jetable est porté.
6. Les personnes responsables du service des mets doivent :
 - a. Porter un filet qui couvre entièrement les cheveux. Si la personne porte un voile, ce dernier doit être exclusif au milieu alimentaire;
 - b. S'assurer de ne pas porter de bijoux, de «piercing» dans le visage ni de vernis à ongles, afin d'éviter les risques de transmettre des contaminants physiques et chimiques;
 - c. Porter un tablier propre pour protéger les mets servis de ses vêtements de ville;
 - d. Porter un pansement et un gant jetable, sans latex, si la personne a une blessure non infectée, ce gant devant être mis à la suite d'un lavage de mains.
7. Le transport des aliments doit se faire que lorsque les aliments sont couverts adéquatement (couvercles hermétiques, pellicule plastique ou papier d'aluminium).
8. Un chiffon doit être disponible et gardé dans un contenant rempli d'un mélange d'eau et d'assainisseur chimique, afin de pouvoir nettoyer des dégâts potentiels.