OrTra

Hygiène en cuisine

A cause de la saleté et de l'humidité qu'ils contiennent, les torchons, éponges, linges, brosses etc. offrent des conditions de prolifération idéales aux micro-organismes.

° Tenir propre chiffons, et ustensiles de cuisine

° Changer après chaque repas torchons et instruments de nettoyage ou les faire bouillir

° Utiliser si possible du papier de ménage

° Nettoyer soigneusement les plans de travail, ustensiles et appareils de cuisine après chaque emploi, avec de l'eau chaude et du savon

° Tenir propre la cuisine et les locaux de stockage

° Trier les déchets (verre, déchets compostables, métaux etc...)

°Utilisation de planche à découper pour chaque type d'aliment

°....

Hygiène personnelle

° Porter des vêtements propres et un tablier

°Attacher les cheveux longs

°Enlever les bijoux, se laver les mains régulièrement et tenir les ongles propres

°Couvrir les blessures

°Ne pas tousser ou éternuer sur les aliments

°.....