

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EST IMPORTANTE : CRÉER UN PROGRAMME POUR VOS ACTIVITÉS

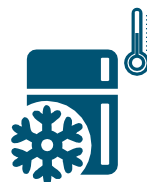
ENVIRONNEMENTS PROPRES

- Hygiène des mains**
 - Les stations de nettoyage des mains sont visibles, facilement accessibles et correctement approvisionnées
- Surfaces au contact des aliments**
 - Nettoyant désinfectant conformes à la réglementation des surfaces pouvant être au contact des aliments
 - Définissez un protocole de nettoyage régulier et exécuté entre les tâches et par équipe
- Surfaces sans contact avec des aliments**
 - Définissez un protocole de nettoyage régulier et exécuté périodiquement dans les zones à haute fréquentation, telles que toilettes, zones à haut contact, sols et évacuations
 - Mettez en œuvre un programme régulier pour vérifier que les équipements, tels que le lave-vaisselle, fonctionnent normalement, à la bonne température, que les produits sont réapprovisionnés et dosés correctement.



ALIMENTATION SÉCURISÉE

- Gestion des fournisseurs**
 - Confirmez l'utilisation des bonnes pratiques agricoles (BPA) et/ou les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - Définissez un protocole d'inspection de toutes les livraisons de produits alimentaires (températures des véhicules de livraison, date de consommation des produits, etc.)
- Préparation alimentaire**
 - Définissez des procédures de nettoyage des surfaces, des équipements et des ustensiles, avant, pendant et après la préparation des aliments.
 - Vérifiez le bon réapprovisionnement des fournitures d'hygiène individuelle, telles que les gants et résilles, qui doivent être aisément accessibles.
 - Affichez des instructions facilitant le respect des températures de cuisson.
- Stockage des produits alimentaires**
 - Définissez et affichez des procédures de stockage des aliments dans les zones de stockage et de réfrigération.
 - Vérifiez périodiquement que le ou les réfrigérateurs fonctionnent normalement aux températures requises.



VISIBILITÉ ET CONFORMITÉ

- Rencontrer et établir une relation de travail avec les responsables de la santé publique au niveau local.
- Réaliser des évaluations périodiques, quotidiennes, mensuelles et trimestrielles pour :
 - Identifier des possibilités d'amélioration
 - Définir des objectifs
 - Suivre et mesure les progrès
- Rester en contact avec d'autres restaurants de la région, avec des experts de la sécurité alimentaire, des fournisseurs, des associations industrielles, pour suivre l'actualité professionnelle, les questions de sécurité alimentaire, et la réglementation.
- Utiliser des inspections sanitaires et des évaluations indépendantes pour définir les meilleures pratiques de vos opérations et améliorer votre programme de sécurité alimentaire.



FORMATION ET SENSIBILISATION

- Mettre en place une formation sur la sécurité alimentaire rigoureuse et conçue pour les nouveaux collaborateurs.
- Placer des signaux dans des zones appropriées pour toujours garder les meilleures pratiques à l'esprit.
- Fournir une formation continue et une visibilité constante sur la performance de la sécurité alimentaire.



CONTACTEZ

Pour bénéficier d'une consultation gratuite et savoir comment mettre en place ou améliorer un programme de sécurité alimentaire, veuillez contacter votre représentant