

# CONSIGNES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ EN VIGUEUR AU CLUB DES PETITS DÉJEUNERS

Conformément aux normes du MAPAQ, tel que décrit dans le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf>

## PRÉPARATION ET SERVICE

- Se laver les mains à l'arrivée et chaque fois que nécessaire :
  - avant de commencer à préparation
  - après avoir fait usage de tabac
  - après avoir éternué ou s'être mouché
  - après être allé aux toilettes
  - chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments.
  - Apposez l'affiche **La propreté au bout des doigts!** près du ou des lavabos utilisés: [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/affiche\\_lavage\\_mains.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/affiche_lavage_mains.pdf)
- Utiliser les gants seulement s'il y a présence de blessures, de pansements et/ou de vernis à ongles (cas d'exception) et ce lors de contacts directs avec la nourriture.
  - Rassembler les tâches à faire avant de mettre les gants.
  - Se laver les mains avant d'enfiler les gants.
  - Ne pas porter de gants au grille-pain.
  - Jeter les gants après usage. Ne jamais les laver.
- Porter une résille (filet) qui recouvre entièrement les cheveux en tout temps, pendant la préparation, le service et le nettoyage.
- Porter un tablier propre en tout temps durant la préparation et le service. Tous les tabliers doivent être lavés au minimum une fois par semaine.
- Enlever tous les bijoux apparents (bagues, montres, boucles d'oreilles, etc.) ou s'assurer qu'ils sont entièrement recouverts par le tablier ou la résille.
- Lors de la préparation, changer ou laver les couteaux et les planches à découper pour chaque aliment.
- Lors du service, utiliser obligatoirement une paire de pinces par catégorie d'aliments.
- Ne pas manger pendant la préparation ou le service. Porter les mains à la bouche augmente les risques de contamination.
- Changer l'eau du réchaud chaque semaine.
- Sortir les aliments frais du réfrigérateur juste avant de procéder au service du déjeuner.

## ALIMENTS

- Veiller à ce que la date de péremption des aliments soit respectée.
- Assurer une bonne rotation des aliments.
- Rincer tous les fruits avant de les couper et de les servir aux enfants.
- Se laver les mains avant et après avoir manipulé des coquilles d'œuf. **Risque important de contamination.**
- Vérifier régulièrement la température des équipements et tenir un registre quotidien :
  - Réfrigérateur : maintenir entre 0°C et 4°C
  - Congélateur : maintenir à -18°C
- **Allergies ou intolérances alimentaires** : Être vigilant par rapport à la contamination croisée. Porter une attention particulière aux ustensiles et équipements utilisés. Être rigoureux quant au lavage des mains ou, s'il y a lieu, lors de l'utilisation des gants. S'assurer que les enfants présentant une allergie alimentaire utilisent les cabarets rouges.

## NETTOYAGE

- Procéder au lavage de la vaisselle selon les 4 étapes suivantes :
  1. Prélavage (pour enlever les particules d'aliments)
  2. Lavage (dans un bac d'eau avec détergent à vaisselle)
  3. Rinçage (dans un bac d'eau claire)
  4. Assainissement (dans un bac contenant 2 ml d'assainisseur/litre d'eau)
    - Porter les lunettes de protection lors de la manipulation de l'assainisseur concentré.
    - Appliquer également ces étapes pour le lavage des petits équipements (récipient du réchaud et couvercle, pièces détachables du grille-pain, etc.)
- Si un lave-vaisselle est utilisé, le savon doit contenir du chlore et être fourni par l'école.
- Nettoyer les tables et surfaces de travail avec de l'assainisseur dilué avant la préparation et à la fin du déjeuner.
- Nettoyer les cabarets tous les jours avec de l'assainisseur dilué.
- Une fois par semaine, les laver selon les 4 étapes de lavage de vaisselle.
- Les linges à vaisselle et chiffons doivent être utilisés pour un matin seulement. Les laver avant de les réutiliser (peuvent être accumulés et laver une fois par semaine).
- S'assurer de maintenir propres et en bon état le réfrigérateur, le congélateur, le grille-pain et tous les autres équipements du Club.

### Précisions sur l'utilisation des produits nettoyants :

- Afin de respecter les normes du MAPAQ\*, seuls les produits nettoyants et assainisseurs approuvés pour un usage alimentaire doivent être utilisés dans les clubs des petits déjeuners.

*\*Les produits de nettoyage et d'assainissement doivent satisfaire aux normes prévues par la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C., 1985, c. F-27) ou être inscrits sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés, publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.*

- Voici une façon imagée d'expliquer à vos équipes pourquoi le MAPAQ exige que les produits utilisés soit pour un usage alimentaire :

*Dans un club des petits déjeuners tout comme dans un restaurant ou une cafétéria, la quantité de gens qui utilisent la même vaisselle et les mêmes ustensiles est très grande. Bactéries et microbes proviennent donc de fort nombreuses sources, ce qui augmente donc les risques de contamination ou même d'épidémie. C'est pourquoi, les produits nettoyants utilisés dans les clubs doivent répondre à cette norme. Tandis qu'à la maison, on peut utiliser un produit à usage domestique (ex : Palmolive), car le nombre de personnes à utiliser la vaisselle et les ustensiles est plus restreint et donc, les microbes et bactéries sont plus limités.*

- Les produits nettoyants (savon à vaisselle et assainisseur) doivent obligatoirement se trouver dans des contenants qui les identifient (soit les contenants originaux ou des contenants sur lesquels on indiquera clairement le nom du produit, par exemple « **ASSAINISSEUR CONCENTRÉ** »). Tous ces produits doivent être placés et entreposés hors de la portée des enfants afin d'assurer leur sécurité.
- L'assainisseur doit être dilué avant d'être utilisé. Il est important de noter qu'une fois dilué, le produit perd toute efficacité après 24 heures. Il faut donc jeter toute solution diluée après cette période. (Ne pas conserver de produit dilué dans un vaporisateur pour les cabarets ou les tables.)