

Liste de contrôle de l'inspection à l'ouverture d'un dépôt d'aliment

1. Contrôle de la température des aliments

- Garder les aliments froids à une température inférieure à 4°C/40°F.
- Garder les aliments chauds à une température supérieure à 60°C/140°F.
- Veiller à ce que les aliments surgelés restent congelés.
- Fournir des thermomètres indicateurs précis dans toutes les unités à température contrôlée telles que les réfrigérateurs, les congélateurs et les unités de maintien au chaud.
- S'assurer qu'un thermomètre à sonde est disponible sur place pour documenter la température interne des aliments cuits potentiellement dangereux.

2. Prévenir la contamination des aliments

- Conserver les aliments cuits et prêts à manger sur des étagères au-dessus des aliments crus.
- Couvrir les aliments avec des couvercles ou une pellicule en plastique.
- Utiliser des ustensiles appropriés pour réduire le contact direct des mains avec les aliments préparés.
- Utiliser de l'eau potable pour la préparation des aliments.
- Étiqueter les produits chimiques et les pesticides et les ranger loin des aliments et des aires de préparation des aliments.
- Ne pas laisser les aliments au sol; les garder sur des tablettes, des étagères ou des palettes.

3. Hygiène des employés et lavage des mains

- Fournir de l'eau courante chaude et froide, du savon dans un distributeur et des serviettes en papier aussi dans un distributeur, à tous les lavabos.
- Utiliser les lavabos uniquement pour le lavage des mains et non pour la préparation des aliments ou la vaisselle.
- Se laver les mains soigneusement avant et après avoir manipulé des aliments.
- Porter des vêtements de dessus propres et retenir les cheveux. Enlever les vêtements de ville avant de commencer le quart de travail.
- Ne pas travailler lorsqu'on est malade.



CORNWALL • ALEXANDRIA • CASSELMAN • HAWKESBURY • ROCKLAND • WINCHESTER

EOHU.ca • 1 800 267-7120 • BSEO.ca

If you require this information in an alternate format, please call 1 800 267-7120 and press 0.

Si les renseignements sont requis dans un autre format, veuillez appeler au 1 800 267-7120 et faire le 0.

4. Entretien et assainissement des surfaces et équipements en contact avec les aliments

- Utiliser un détergent et de l'eau et ensuite une solution désinfectante composée de 2 ml d'eau de Javel pour 1 L d'eau.
- Suivre les instructions du fabricant pour tous les types de désinfectants.
- Garder toutes les surfaces en contact avec les aliments propres et en bon état.
- Jeter et remplacer les ustensiles fissurés ou les surfaces en contact avec les aliments qui portent des rainures profondes.
- Laver tous les ustensiles, la vaisselle et l'équipement soit à la main en utilisant la méthode à deux ou trois évier (lavage-rinçage-désinfection), soit dans un lave-vaisselle mécanique, selon les besoins.

5. Entretien et assainissement des surfaces et équipements sans contact alimentaire

- Garder les surfaces propres.
- Garder les sols, les murs et les plafonds propres et en bon état.
- Toutes les surfaces doivent être lisses, non absorbantes et faciles à nettoyer.
- Fournir un éclairage adéquat conformément au Code du bâtiment de l'Ontario.
- Maintenir des niveaux de ventilation adéquats.
- Assurer le bon fonctionnement et l'entretien du lave-vaisselle mécanique et des autres équipements.

6. Entretien et assainissement des toilettes.

- Garder les salles de toilette, les toilettes et les vestiaires toujours propres.
- Fournir du papier de toilette et une poubelle, ainsi qu'un approvisionnement constant en eau courante chaude et froide, du savon dans un distributeur et soit un rouleau d'essuie-mains en tissu dans un dispositif mécanique, une réserve d'essuie-tout, une réserve d'essuie-mains propres à usage unique. ou un séchoir à air chaud au niveau du lavabo.
- Garder les planchers, les murs et les plafonds propres et en bon état.

7. Stockage et élimination des déchets

- Éliminer les déchets solides et liquides de l'aire de préparation des aliments chaque jour ou plus souvent si nécessaire.
- Stocker les déchets de façon sanitaire.
- Utiliser des poubelles étanches et non absorbantes à l'épreuve des pestes et dotées de couvercles hermétiques.

8. Lutte contre les ravageurs

- Couvrir toutes les ouvertures pour empêcher les ravageurs de pénétrer dans les locaux destinés aux aliments.
- Éliminer toute source de nourriture ou d'eau pour les ravageurs.
- S'assurer que les portes et les fenêtres sont munies de moustiquaires pour empêcher l'entrée des insectes.