

Hygiènes alimentaires

Conseils

- **Mains propres**

- Lavez les mains avec de l'eau et du savon : les mains doivent être propres à tout moment.
- Les ongles doivent être toujours propres aussi.

- **Cuisine propre**

- tous les outils de travail comme les couteaux, planches à découper, récipients, doivent toujours être propres.



- **Bien cuire les aliments**

- La viande fraîche peut avoir de la contamination et la cuisson élimine des colonies de bactéries.
- Le lait doit être pasteurisé.



- **Ne pas mélanger aliments crus et aliments cuisinés**

- Si des produits crus sont joints à des aliments cuisinés, ces derniers se contaminent rapidement.

- **Conserver correctement les aliments**

- Lorsqu'un aliment doit être conservé ou consommé avec un certain délai, il doit être mis



au réfrigérateur dans un récipient couvert pour qu'il ne se mélange pas avec d'autres aliments. .

- **Conserve**

- Avant d'ouvrir les boîtes de conserve , il convient de les nettoyer avec de l'eau.

- Les boîtes de conserve bombées doivent être absolument écartées : il faut respecter des dates de péremption .

- **Cuisine à l'œuf cru**

- Éviter de manger les œufs crus.

- **La propreté du réfrigérateur**

- Il faut toujours garder un réfrigérateur propre.

