LA SÉCURITÉ DES aliments

LES BONS GESTES



1 LES PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DE LA FABRICATION

- Fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation
- Nettoyage et désinfection des surfaces de travail
- Bon état et propreté du matériel et des ustensiles
- Éloignement des animaux domestiques
- Lavage des mains aussi souvent que nécessaire



2 LE TRANSPORT DES PRODUITS ET CONDITIONS DE STOKAGE

- Les produits doivent être entreposés dans des sacs isothermes pendant le transport et lors de l'évènement (à l'abri du soleil)
- Les produits non consommés le jour même doivent être jetés



3 LES MATIERES PREMIERES A UTILISER

- La date limite de consommation ne doit pas être dépassée
- Ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée
- Les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés



4 LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

- Il est indispensable de faire une fiche des aliments utilisés pour la confection des produits, afin d'en informer le public. Éviter de proposer des aliments de composition inconnue



5 LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES PRODUITS

- Les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations
- Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwichs, etc., doivent être conservés au réfrigérateur ou sac isotherme avant la dégustation

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

UFR STAPS MONTPELLIER

Date :
Signature :