

LISTE DE CONTRÔLE DE L'EXPLOITANT

Les températures minimales exigées pour les aliments à risque (produits laitiers, œufs, viandes) sont-elles respectées?

- ☐ Température de conservation appropriée.
 - ☐ Aliments à risque froids sont conservés à 4°C (40°F) ou moins.
 - ☐ Aliments à risque chauds sont conservés au chaud à 60°C (140°F) ou plus.
- ☐ Cuisson à la température interne appropriée.
- ☐ Réchauffement à la température interne initiale en moins de 2 heures.
- ☐ Refroidissement rapide à l'aide des méthodes recommandées (petites portions, bain de glace, contenants peu profonds).

Les aliments sont-ils préparés et conservés de façon à prévenir la contamination et l'altération?

- ☐ Les aliments crus sont préparés et conservés séparément des aliments prêts à manger.
- ☐ Les aliments sont protégés d'une contamination potentielle (couverts, élevés du plancher, protège-haleine).
- ☐ Les surfaces de contact des aliments sont lavées, rincées et désinfectées après chaque usage.
- ☐ Les produits chimiques sont rangés séparément des aliments.
- ☐ Un approvisionnement constant d'eau courante chaude et froide est disponible dans les aires de préparation alimentaire.
- ☐ Les aliments acides sont conservés dans des contenants résistant à la corrosion.

L'hygiène des préposés à la manipulation des aliments est-elle une priorité?

- ☐ Les préposés à la manipulation des aliments se lavent les mains avant de commencer ou de continuer à travailler, et après toute activité qui peut salir les mains.
- ☐ Il y a un évier séparé, désigné pour se laver les mains.
- ☐ L'évier désigné pour se laver les mains est muni d'eau courante chaude et froide, de savon liquide et de serviettes de papier.
- ☐ Un protocole approprié concernant l'utilisation de gants est suivi quand c'est nécessaire.

Le nettoyage, la désinfection et l'entretien des installations sont-ils adéquats?

- ☐ Une procédure appropriée pour laver la vaisselle (lavage/rinçage/désinfection) est suivie.
- ☐ Le lave-vaisselle mécanique fonctionne bien.
- ☐ Un approvisionnement adéquat de détergent et de solution désinfectante est disponible.
- ☐ Les surfaces de contact avec les aliments et les autres produits sont propres et en bon état.
- ☐ Les planchers, les murs et les plafonds sont propres et en bon état.
- ☐ Des mesures antiparasitaires adéquates sont mises en pratique.
- ☐ L'entretien général des installations est satisfaisant.

