

## Courses

- Acheter les produits frais en fin de courses (produit laitier, beurre, crème, viande, surgelés...) et apporter un sac isotherme pour ne pas couper la chaîne du froid lors du transport.
- Vérifier lors des courses les DLC (Date Limite de Consommation) et les DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) et prendre les produits dont la date est la plus éloignée.
- Vérifier l'aspect et la couleur du produit que vous achetez.
- Essayer de ne pas mélanger les produits alimentaires et ménagers.

## Rangement des courses et stockage

- Respecter les conseils de stockage notés sur l'emballage.
- Avant de stocker dans le réfrigérateur, débarrasser les produits de leurs emballages cartons, mais **conservez-les quelques jours pour les numéros de lots** (surtout pour les aliments utilisés pour réaliser les préparations, gâteaux industriels achetés...).
- Nettoyez votre réfrigérateur au mois 1 fois/mois avec de l'eau de Javel ou des lingettes à usage spécifique. Dégivrer votre congélateur au moins 1 fois/an.
- Placer en 1<sup>er</sup> rang dans le réfrigérateur ou les placards les produits dont la DLC/DLUO est la plus proche.
- Attention à ne pas surcharger votre réfrigérateur car la répartition de la température ne sera pas homogène.

## Conseils pour quand je cuisine

- Je porte une tenue propre (voire un tablier). Je m'attache les cheveux. Je retire mes bracelets ou bagues.
- Je commence par me laver les mains avec du savon et nettoyer l'espace où va se dérouler la préparation.
- J'utilise un torchon propre, sec et du matériel propre.
- Je mets un pansement ou un gant pour cuisiner si j'ai une blessure.
- Je sors les aliments au fur et à mesure du réfrigérateur pour ne pas les laisser à température ambiante trop longtemps.
- L'œuf est un produit sensible au niveau de l'hygiène : il est important de le nettoyer **juste avant** utilisation et de se nettoyer les mains après les avoir manipulés.
- Les fruits et les légumes : les nettoyer avant ET après les avoir épluchés.
- Une fois que la préparation est terminée, placez-la dans une boîte hermétique ou filmez-la (film plastique étirable pour bien protéger de l'environnement) et stockez-la au réfrigérateur.
- Je nettoie tout le matériel utilisé et le plan de travail.

## Lors de la vente

- Nettoyez la table et les appareils de cuisson éventuellement nécessaires.
- Sortez les préparations au fur et à mesure du réfrigérateur et utilisez des couvercles pour les récipients sortis (ex : le saladier où se trouve la salade de pâtes avec un couvercle).
- Si vous manipulez des aliments non emballés individuellement : portez des gants.
- Ne touchez pas la nourriture après avoir manipulé de l'argent.
- Proposez les préparations dans des récipients adaptés.
- Lavez les appareils après utilisation.
- Désinfectez régulièrement le réfrigérateur.

## Règles d'usage de l'armoire réfrigérée du local des associations

- L'usage de l'armoire réfrigérée est **réservé aux associations procédant à des ventes alimentaires** et ayant été autorisées à le faire par le Secrétariat général (formulaire d'autorisation de vente alimentaire complété et signé).
- Seuls peuvent être stockés dans cette armoire **les produits destinés à la vente du jour**.
- Les aliments doivent être **stockés dans des récipients adaptés et fermés**.
- Le réfrigérateur doit être **vidé et nettoyé** par les membres de l'association ayant procédé à la vente du jour.

### **Important !**

**Les personnels d'entretien auront pour consigne de jeter quotidiennement tout aliment (emballages inclus) demeuré entreposé dans l'armoire réfrigérée au-delà de 19h. Aucune réclamation ne sera admise en cas de manquement aux règles énoncées ci-dessus.**