

Manipulation sûre des aliments

Hygiène alimentaire

Afin de garantir une manipulation sûre des denrées alimentaires, les directives d'hygiène alimentaire doivent être appliquées pendant toute la durée du camp (23.07-06.08). Ces directives figurent dans le wikimova sous www.mova.ch/kochen et dans le livre de cuisine mmhmova à la page 6.

En résumé, les règles sont les suivantes :

- Se laver les mains régulièrement
- Remplir chaque jour de nouveau l'eau potable dans des bidons propres
- Conserver les aliments délicats au frais jusqu'à leur consommation
- Réfrigérer impérativement les restes cuits
- Maintenir ordre et propreté (séparer les aliments / laver les fruits et légumes avec de l'eau potable / bien nettoyer les appareils et les surfaces,
- Changer régulièrement les torchons et les chiffons d'essuyage, etc.)
- Éliminer les déchets quotidiennement

Dès la remise des aliments au point de retrait ou l'achat au magasin Migrova, la responsabilité de la manipulation sûre des aliments incombe aux unités.

Par ma signature ci-dessous, je confirme, au nom de la maîtrise de l'unité, avoir lu et compris les explications ci-dessus et les mettre en application.

ID de cuisine de l'unité : _____

ID(s) ou nom(s) de la/des unité(s) : _____

Lieu : _____ Date : _____

Prénom et nom du membre de la maîtrise/équipe de cuisine:

Signature du membre de la maîtrise/équipe de cuisine: _____