

DIRECTIVES SANITAIRES À L'INTENTION DU PERSONNEL

Nom de l'entreprise : _____

Signature de l'exploitant : _____

Maladie d'un membre du personnel

Tous les membres du personnel ont l'obligation de déclarer tout malaise dont ils souffrent et qui serait transmissible par les aliments ou d'un employé à l'autre, comme la diarrhée, les vomissements et la jaunisse.

Responsabilité de la direction

La direction doit exclure tout employé qui déclare l'un ou l'autre des malaises susmentionnés.

Lavage et assainissement des mains

Tous les employés doivent se laver les mains :

- au début de leur quart de travail;
- chaque fois qu'ils entrent dans le coin cuisine;
- avant de préparer des aliments;
- après avoir manipulé des aliments crus;
- après avoir touché des ustensiles, de la vaisselle ou des pièces d'équipement sales,
- après être allés aux toilettes;
- avant et après avoir mangé;
- après avoir touché ou manipulé des ordures;
- après avoir fumé;
- après s'être mouchés, avoir toussé ou avoir éternué dans leurs mains;
- après avoir touché leur visage;
- après avoir touché de l'argent.

**Le port de gants et l'utilisation d'un assainissant pour les mains ne remplacent pas le lavage des mains.*

Préposés à la manutention des aliments

Tout membre du personnel qui a une coupure, une brûlure ou une éraflure sur les mains doit la couvrir à l'aide d'un pansement adhésif et porter des gants.

Tenue vestimentaire

Une tenue de travail convenable comprend :

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

Si un membre du personnel porte un tablier ou un manteau, il doit l'enlever avant de quitter le coin cuisine.