

Les règles d'hygiène quand on cuisine

- ✓ Se laver les mains avant de cuisiner



- ✓ Mettre un tablier



- ✓ Relever ses manches



- ✓ Attacher ses cheveux s'ils sont longs



- ✓ Laver les légumes et les fruits



- ✓ Ne pas décongeler la viande en dehors du réfrigérateur



- ✓ Ne pas utiliser la planche à découper et les ustensiles utilisés pour couper la viande crue sans les avoir relavés



- ✓ Laver le matériel utilisé lors de la préparation du repas le plus rapidement possible



- ✓ Laver le comptoir de service et la table à la fin du repas



- ✓ Jeter les résidus du découpage des légumes



- ✓ Vérifier les aliments qui sont encore dans le réfrigérateur après une semaine. Voir s'ils sont périmés ou s'ils ne sont plus assez frais pour être cuisinés

