



Politique d'utilisation de la cuisine collective

FORMATION OBLIGATOIRE:

La formation en hygiène et salubrité alimentaires est obligatoire pour la personne en charge de l'animation des cuisines collectives.

HYGIÈNE PERSONNELLE :

- Les personnes affectées à la préparation des aliments ou au nettoyage doivent porter une attention particulière à leur hygiène personnelle. Elles doivent avoir sur toute blessure aux mains un pansement protégé par un gant imperméable à usage unique.
- Le lavage des mains est indispensable :
 - avant de commencer le travail ;
 - après être allé aux toilettes ;
 - après avoir fumé ou mangé ;
 - après s'être mouché ;
 - après avoir manipulé des aliments crus ;
 - chaque fois qu'il y a risque de contaminer les aliments.
- Les personnes affectées à la préparation des aliments doivent éviter de toucher aux aliments si elles souffrent de diarrhée, de vomissements ou de toute autre maladie pouvant être transmise par les aliments.

HYGIÈNE DANS LA CUISINE:

- Par respect envers les autres personnes utilisant les locaux, les participants et les participantes doivent avant de quitter les lieux, s'assurer de la propreté du local et des équipements.
- Utiliser un nouvel ustensile à chaque fois qu'on veut goûter à la préparation.
- Toujours nettoyer les ustensiles, les planches à découper et toutes les surfaces en contact avec les viandes crues avant de passer à d'autres aliments.
- Bien assainir les comptoirs avant de commencer à cuisiner.
- Il est strictement interdit de partir avec des équipements appartenant à la cuisine collective, même pour un emprunt.
- Trier et rincer les contenants souillés.



Politique d'utilisation de la cuisine collective

SALUBRITÉ DES ALIMENTS :

• ENTREPOSAGE :

- Adopter et suivre les méthodes d'entreposage qui préviennent les contaminations croisées entre les produits crus et les aliments prêts à consommer.
- Toujours entreposer les viandes crues en dessous des aliments prêts à manger.
- Éviter de déposer sur les comptoirs et les surfaces de travail des contenants qui ont été en contact avec le sol.

• PRÉPARATION :

- Au moment de la préparation des aliments, il faut éviter de les maintenir dans la zone de danger située entre 4°C et 60°C, car les bactéries s'y développent rapidement. Donc, ne sortir que les quantités nécessaires pour le temps de leur préparation ou du service.

• DÉCONGÉLATION :

- Décongeler les aliments en respectant l'une des méthodes suivantes :
 - Au réfrigérateur (4°C ou moins) ;
 - Dans un contenant placé sous l'eau froide courante en veillant à ce que l'aliment soit complètement submergé ;
 - Au four à micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ;
 - Au four conventionnel jumelé à la cuisson.

• REFROIDISSEMENT :

- Refroidir les aliments potentiellement dangereux le plus rapidement possible à une température de 0°C à 4°C.
- La température interne de l'aliment doit passer de 60°C à 4°C en moins de 6 heures, toutefois à l'intérieur de ce délai, il faut que la température interne passe de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez :
 - Diviser en portions les aliments et les réfrigérer ;
 - Découper les grosses pièces de viande ;
 - Utiliser des contenants de grande surface et peu profonds dont le matériau favorise un transfert thermique ;
 - Placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée et remuer régulièrement ;
 - Utiliser une cuillère de refroidissement propre et assainie.

• RÉCHAUFFAGE :

- Il faut réchauffer en atteignant une température de 74°C durant 15 secondes ou de 63°C durant 3 minutes les aliments potentiellement dangereux qui ont déjà cuits puis refroidis et qui doivent être maintenus chauds. Il est important d'effectuer cette opération en moins de 2 heures.
- Effectuer une rotation des aliments pendant le réchauffage au four à micro-ondes afin de répartir la chaleur uniformément. Pour que ce mode de réchauffage soit sécuritaire, il faut atteindre une température de 74°C dans toutes les parties de l'aliment.



Politique d'utilisation de la cuisine collective

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT :

• NETTOYAGE :

- Le nettoyage vise à déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Le nettoyage comprend :
 - Le pré lavage ;
 - Le lavage avec un détergent approprié au type de résidus à enlever ;
 - Le rinçage.

• ASSAINISSEMENT :

- L'assainissement permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes présents sur les surfaces.
- L'assainissement thermique. Il faut surveiller :
 - La température de l'eau ;
 - Le temps de contact de l'objet avec l'eau chaude.
- L'assainissement chimique. Il faut porter attention aux éléments suivants :
 - Les instructions du fabricant ;
 - Le mode d'utilisation du produit ;
 - La température de l'eau ;
 - Le temps de contact avec le produit chimique ;
 - Le rinçage.
- Pour obtenir un assainisseur maison, diluer 5 à 10 ml d'eau de javel dans 1 litre d'eau chaude.
- Prendre soin de laver et d'assainir les guenilles et les linges à vaisselle après chaque utilisation.

RÈGLES DE VIE :

• CONSOMMATION :

- Il est strictement interdit de consommer de l'alcool, du cannabis et toutes autres drogues ou d'être sous l'effet de substances illicites dans un contexte de cuisine collective. Il est interdit aussi de cuisiner du cannabis. Il est également interdit de fumer dans tous nos locaux et établissements.

• PARTICIPATION :

- Chaque personne s'engage à assister à la journée cuisine sans quoi elle ne peut recevoir ses portions des menus cuisinés.
- Chaque personne assume les tâches qui lui sont confiées et participe à l'entretien des locaux et du matériel après l'utilisation.
- Chaque personne paie sa cotisation pour les repas et ce, selon les conditions établies au préalable.

• DROITS ET RESPONSABILITÉS :

- Chaque personne porte une attention particulière au groupe.
- Chaque personne fait usage de respect envers les autres participants et participantes du groupe et évite d'aborder des sujets plus sensibles (exemples : la religion, la politique et l'argent).
- Chaque personne a droit à l'écoute, à la parole et à la confidentialité.
- Chaque personne s'engage à respecter la vie privée de chacun.