

① Porter une tenue adaptée

Toujours porter un tablier propre.

Attacher les cheveux longs avant de commencer à cuisiner

Porter des chaussures fermées et anti-dérapantes

② Se laver les mains régulièrement

Toujours se laver les mains avant de commencer à cuisiner, après avoir touché de la viande, des oeufs ou du poisson

Couvrir les coupures d'un pansement et porter des gants propres.

③ Nettoyer immédiatement les surfaces souillées

Dès qu'il y a éclaboussure ou débris, essuyez rapidement. Cela évite chutes et contaminations croisées

Travailler dans un environnement propre permet de se concentrer sur la cuisine sans distraction et garantit une meilleure sécurité alimentaire pour vos plats.

④ Éviter les contaminations croisées

Ne mélangez jamais aliments crus et cuits sur la même planche ou avec les mêmes ustensiles. Nettoyez couteaux et planches entre chaque usage. Prévenir les contaminations croisées réduit fortement les risques d'intoxication alimentaire et permet de garder vos recettes aussi sûres que délicieuses

⑤ Manipulez les casseroles et poêles avec prudence

Une poignée qui dépasse, un couvercle mal tenu : les brûlures arrivent vite. Tournez toujours les manches des casseroles vers l'intérieur et utilisez des maniques pour déplacer un récipient chaud. Ne laissez jamais une casserole sans surveillance. Cette règle simple évite la majorité des accidents liés à la chaleur en cuisine.

⑥ Maintenez les locaux propres

Personne n'est désigné pour faire le ménage : chacun doit y participer. Les locaux doivent être entretenus au fur et à mesure de leur utilisation.