Safe Food Handling and Snack Time Hygiene Picture This – French



L’image montre une zone de préparation et de distribution alimentaire où des travailleurs manipulent des aliments prêts à manger destinés à un groupe. Un travailleur prépare des collations sans s’être lavé les mains après avoir manipulé des aliments crus et touche fréquemment des surfaces partagées comme les comptoirs, contenants et ustensiles. À côté, un autre travailleur utilise un produit chimique de nettoyage sur une surface proche d’aliments à découvert, et les gants sont soit non utilisés, soit réutilisés entre les tâches.

Dans les milieux de manipulation alimentaire, les incidents graves ne sont pas toujours spectaculaires, mais ils peuvent avoir des conséquences sévères. La contamination peut survenir en quelques secondes par des mains non lavées, un mauvais usage des gants, un contact croisé entre aliments crus et prêts à manger, ou un usage non sécuritaire de produits chimiques près des aliments.

Lave-toi toujours bien les mains avant de manipuler des aliments, utilise les gants correctement et change-les entre les tâches, garde les produits chimiques de

nettoyage loin des surfaces de contact alimentaire, et suis des protocoles d’hygiène stricts en tout temps. La manipulation sécuritaire des aliments ne se résume pas à la propreté : il s’agit de protéger des vies.