

Santé & Hygiène Alimentaire: les Règles du Chef

1. Vous devez compléter la fiche d'“Evaluation Dynamique des Risques” lorsque vous arrivez sur le lieu de la prestation et nous l'envoyer après la prestation.
2. Assurez-vous que tous les relevés de températures, depuis l'achat des ingrédients jusqu'au moment du service, soient bien enregistrés.
3. Vous devez travailler conformément aux règles HACCP. Cela inclut:
 - Suivre les procédures de lavage de mains.
 - Maintenir un niveau d'hygiène personnel irréprochable à tout moment.
 - Garder vos cheveux attachés et porter un long tablier.
 - Ne pas porter de montres ou bijoux (excepté une simple alliance).
 - Ne pas toucher votre visage, cheveux, fumer, cracher, éternuer, manger ou mâcher du chewing gum.
4. Les blessures ouvertes doivent être protégées de manière appropriée.
5. Vous devez nous informer si vous avez une condition médicale ou si vous prenez des médicaments qui peuvent affecter votre santé ou celle des autres.
6. Vous devez nous informer si vous avez des soupçons de maladies qui pourraient compromettre la nourriture ou le bien être des autres.
7. Vous devez suivre les procédures de rapport en cas d'incident/accident.
8. Vous devez utiliser un équipement maintenu dans de bonnes conditions.
9. Vous ne devez pas essayer de réparer des équipements défectueux (électricité, gaz etc.)
10. Vous ne devez jamais essayer d'éteindre un feu, sauf si absolument nécessaire.
11. Les substances dangereuses doivent être utilisées et rangées avec précaution.
12. Vous devez suivre notre politique concernant les drogues et l'alcool à tout moment.
13. Vous devez vous conformer à nos procédures de sécurité.

En signant la Charte des Chefs, vous confirmez que vous avez compris et que vous allez respecter les règles de santé, de sécurité, d'incendie et d'hygiène alimentaire ci-dessus.