

Propreté

- Se laver les mains avant de toucher des aliments et les relaver souvent pendant que vous cuisinez.
- Se laver les mains après être allé aux toilettes.
- Laver et désinfecter toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments.
- Tenir les animaux et les insectes à l'écart de la nourriture et de la cuisine.

Séparation des aliments crus et cuits

- Séparer la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments.
- Ne pas réutiliser pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles, tels que les couteaux et les planches, qui ont été utilisés pour des aliments crus.
- Conserver les aliments crus ou cuits dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre eux.

Cuisson des aliments

- Bien faire cuire les aliments comme le poisson, la viande ou les œufs pour éliminer un maximum de bactérie.
- Porter à ébullition les mets en sauce pour être sûr d'avoir atteint une température de 70°C. Pour la viande, il faut utiliser un thermomètre pour connaître la température à cœur.
- Bien réchauffer les aliments déjà cuits.

Conservation des aliments

- Ne pas laisser des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante.
- Réfrigérer rapidement les aliments cuits et les denrées périssables à une température inférieure à 5°C.
- Maintenir les aliments cuits à plus de 60°C jusqu'au moment de servir.
- Ne pas conserver les aliments trop longtemps même au réfrigérateur.
- Ne pas décongeler les aliments surgelés à température ambiante.

L'eau et les aliments

- Utiliser de l'eau saine ou traitée de façon à éviter tout risque de contamination.
- Choisir des aliments frais et sains.
- Préférer des aliments traités comme du lait pasteurisé.
- Laver les fruits et les légumes surtout s'ils sont consommés crus.
- Ne pas utiliser d'aliments ayant dépassé la date de péremption.

Sécurité

- Les responsables des différents points de distributions du Rallye de Blonay - St-Légier peuvent interdire l'accès aux bénévoles qui seraient jugés inaptes à y travailler ou qui présenteraient les symptômes d'une maladie.
- Le Rallye Blonay - St-Légier ne sera pas tenu pour responsable en cas d'accidents dus à un excès d'alcool.

Par la présente, je certifie avoir pris connaissance de ce document et appliquer ces différentes règles d'hygiène et de sécurité.